



EDUARDO RAMÍREZ DA INICIO A LA CONSTRUCCIÓN DE PUENTE PEATONAL

El mandatario subrayó que el desarrollo de la infraestructura en la capital es una de las prioridades de su gobierno. **PASE A LA 10**

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

www.elheraldodecoatzacoalcos.com.mx

Consejo Editorial: Dr. Rubén Pabello Rojas

Lunes 06 de Enero de 2025 | AÑO 12 | No. 4263 | \$8.00

Director: Lic. José Luis Pérez Negrón

El Heraldo de Coatzacoalcos

REALIZARÁ VERACRUZ PLAN DE BACHEO Y REPARACIÓN DE FUGAS

Veracruz lanza Bachetón y Fugatón; beneficiará a 1.8 millones de personas. Atenderán baches y tuberías sin mantenimiento desde 1980. **PASE A LA 4**



En picada, matrícula en primarias públicas

Las tasas de decrecimiento de la matrícula en educación primaria se registran en estados como Yucatán, Veracruz, Guerrero, Hidalgo y Quintana Roo, que tienen tasas demográficas de las más elevadas del país. **PASE A LA 12**



Dos de cada tres mexicanos sufren estrés financiero

34.9% los mayores de 18 años consultados lo experimentaron vía malestares físicos como dolor de cabeza, gastritis, colitis y cambios en la presión arterial, y un 30.7% sufrió impactos psicológicos, manifestados como problemas de sueño o trastornos en la alimentación. **PASE A LA 5**



Se trabaja en beneficio del pueblo: CSP

En Xochitepec la Presidenta encabezó la entrega de mil 150 nuevas tarjetas del Banco del Bienestar a beneficiarios de las pensiones Mujeres Bienestar (556), Adultos Mayores (230) y Personas con Discapacidad (364). **PASE A LA 12**



PRODUCEN Y VENDEN ROSCAS DE REYES PARA LUCHAR CONTRA ADICCIONES

Desde el primer día de este 2025 se pusieron a trabajar, para poner a la venta las rosca chicas, medianas y grandes, tanto tradicionales como rellenas de queso.



Insostenible

Al ir con el actual ritmo de consumo, la humanidad necesitaría casi tres planetas Tierra para satisfacer sus demandas en este campo y en energía en 2050. **PASE A LA 11**



Deja dos ejecuciones primer fin de semana

Un hombre fue degollado en su domicilio, mientras que una mujer fue asesinada a golpes frente a sus hijos.

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

Durante el primer fin de semana del 2025 en Coatzacoalcos, fueron asesinadas las dos primeras personas de este año nuevo.

El primer hecho se presentó en el fraccionamiento Paraíso las Dunas de la ciudad, la víctima un varón que presuntamente fue

degollado.

El hecho ocurrió la noche del viernes 3 de enero, en el domicilio ubicado en la calle Cerro El Vigía número 421.

De acuerdo con la información obtenida, se trató de Elionai Urbano Domínguez de 33 años, quien habría muerto en el baño de la vivienda al ser asesinado con un arma blanca en el sanitario.

Vecinos informaron que escucharon cuando sujetos desconocidos lo amenazaron y cinco minutos volvieron a pasar por la zona.

El segundo asesinato ocurrió en la colonia Miguel Hidalgo, casi 24 horas después del primer crimen, aunque ahora se trató de una mujer.

El hecho ocurrió la noche del sábado, en la casa ubicada en la calle Icacos número 111 del sector antes mencionado.

La víctima fue una mujer identificada con el nombre de Alondra Jaqueline Hernández López, de 26 años, quien presuntamente fue torturada y degollada en su domicilio, tal como ocurrió en el primer caso.

Fue entre las 18:00 y 19 horas, cuando se escucharon los gritos de auxilio de la mujer, pues hasta su casa llegaron sujetos desconocidos quienes la torturaron salvajemente, presuntamente por dedicarse a la venta de droga.

Matan a hombre en Oluta

ENRIQUE BURGOS

Oluta, Ver. - Una persona del sexo masculino de aproximadamente 35 años fue asesinado a balazos la noche del sábado 4 de enero en calles del municipio de Oluta, al sur de Veracruz.

El hecho fue reportado minutos después de las 21:00 horas, sobre la calle Hermenegildo Galeana, entre Emiliano Zapata y Vicente Guerrero, del barrio tercero.

De acuerdo con los informes policiacos la víctima identificada como Alberto Nolasco Agapito, recibió al menos 10 impactos de bala, cuando transitaba en ese sector a bordo de su motocicleta negra.

Minutos más tarde, paramédicos de Protección Civil Municipal llegaron para brindar atención pre hospitalaria, sin embargo, poco pudieron hacer pues ya había muerto.

El área del crimen quedó bajo resguardo de la Policía Municipal y Estatal, para que posteriormente acudiera personal de la Fiscalía General del Estado (FGE) a través de la Policía Ministerial, quien efectuó las diligencias correspondientes.



Denuncian amenazas de invasores de predios

ENRIQUE BURGOS

Coatzacoalcos, Ver. - Miguel Ángel Toledo Orozco, padre de una de los siete jóvenes que perdieron la vida ahogados en una subterránea que se fue al río Calzadas en Coatzacoalcos, denunció estar siendo amedrentado por una mujer que se dedica a robar predios en la ciudad.

El empresario, a través de sus redes sociales, indicó que durante la noche del viernes 3 de enero, personas armadas llegaron hasta los terrenos de su propiedad ubicados a un costado de Puerto Esmeralda.

Explicó que debido a que no lo localizaron, esté sábado estará en el mismo lugar esperando resolver el problema.

Precisó que estos hombres estarían siendo enviados por una mujer identificada como Raquel, quien presuntamente se dedica a robar terrenos por diversos puntos de Coatzacoalcos y que se dice protegida por autoridades, entre ellas de la Secretaría de Seguridad Pública (SSP).

"Señora gobernadora del estado, dice que es su protegida la señora que invade terrenos, sobre su consciencia mi muerte por proteger a delinquentes, si es que es verdad lo que dicen", [sic].



Miguel Angel Toledo Orozco

1 min

Señora gobernadora del estado dicen que es su protegida la señora que invade terrenos, sobre su consciencia mi muerte por

Se lo lleva el tren

ENRIQUE BURGOS
MINATITLÁN, VER.

Un vehículo particular fue arrastrado por el tren de Ferrosur en la colonia Santa Clara del municipio petrolero de Minatitlán.

El hecho se registró la tarde de este sábado alrededor de las 16:00 horas cuando el conductor intentó cruzar por la vía del ferrocarril sobre la esquina de las calles Querétaro y Ferrocarril, colindante con la colonia 20 de noviembre.

Personal de la policía estatal acudió al lugar como primeros respondientes, quienes solicitaron la presencia de una ambulancia para trasladar al conductor a un hospital, pues resultó lesionado, aunque se desconoce la gravedad.

El impacto de la locomotora de Ferrosur fue durísimo y el vehículo siniestrado quedó prácticamente en chatarra, preliminarmente se supo que era un automarca Volkswagen color gris.

Este tipo de accidentes cada vez son más



frecuentes en la zona sur de Veracruz, tanto automovilistas de vehículos com-

pactos, así como conductores de camiones pesados intentan ganar el paso al

EL HERALDO
DE COATZACOALCOS

Director Corporativo
Ing. Eduardo Sánchez Macías

Consejo Editorial
Dr. Rubén Pabello Rojas

CONTACTO REDACCIÓN
elheraldo_coatza@hotmail.com

Director
Lic. José Luis Pérez Negrón

Subdirector
Lic. Luis Enrique Rivas

Jefe de Diseño
Lic. José Escalante Ramos

CONTACTO CIRCULACIÓN
supervisorcoatza14@gmail.com

Gerente Administrativo
Lic. Ernestina Cerecedo Ramos

Gerente de Publicidad
Lic. José Antonio González S.

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

El Heraldo de Coatzacoalcos es una publicación de lunes a sábado.
Editor responsable Ing. Eduardo Sánchez Macías. Número de Certificado de Reserva de Derecho al Uso Exclusivo del título 04-2010070114251300-101. Certificado de Licitud de Título: 15358. Certificado de Licitud de contenido 15358. Domicilio de la publicación, Impreso y distribuido por El Heraldo de Coatzacoalcos, con domicilio en Av. Adolfo López Mateos No. 617, Colonia Petrolera, C.P. 96500, Coatzacoalcos, Ver. Teléfonos: 01 (920) 214 01 44 / 214 02 64 / 214 12 61.



Producen y venden rosca de reyes para luchar contra adicciones

Desde el primer día de este 2025 se pusieron a trabajar, para poner a la venta las rosca chicas, medianas y grandes, tanto tradicionales como rellenas de queso.

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

Jóvenes en rehabilitación del grupo Drogadictos Anónimos "Grupo La Promesa" de Coatzacoalcos preparan la masa y hornean la rosca de Reyes tradicional de estas fechas.

Desde el primer día de este 2025 se pusieron a trabajar, para poner a la venta las rosca

chicas, medianas y grandes, tanto tradicionales como rellenas de queso.

Todo lo recaudado con la venta de este tradicional pan, se destina a poder seguir dando la atención contra las adicciones, mencionó el secretario del grupo, Alejandro Vázquez Guerrero.

"La causa principal de que nosotros llevemos a cabo este proyecto de rosca de Reyes es poder seguir manteniendo nuestras puer-

tas abiertas para brindar estos servicios que en los ya casi 32 años que llevamos en Coatzacoalcos hemos brindado a la comunidad y la intención es seguir con nuestras puertas abiertas ayudando a la persona que tenga esta problemática y que desee rehabilitarse", indicó.

La rosca sigue un proceso artesanal, se mezclan los ingredientes para obtener la masa, se le da forma, se rellena con los muñecos, luego se le coloca huevo con una brocha, se deja reposar y se pasa al área de decorado con frutos secos, ate o membrillo y tiras de azúcar; para luego meterse al horno.

"El proceso de la producción ya como tal para hornear va de entre las cuatro a las cinco horas, obviamente nosotros hacemos por volumen lo cual hace que nuestros días de producción vayan desde las 10 hasta las 14 horas por lo regular, buscamos que sea rotatorio para que cada compañero que está en rehabilitación pueda aprender este oficio, es un taller de instrucción de panadería y esa es la finalidad también, que aprendan este oficio y de alguna manera, el día de mañana cuando se reintegren a la sociedad puedan salir de una manera productiva", agregó.

Miles gozan de la Gran Villa Coatza

REDACCIÓN
COATZACOALCOS, VER.

Una divertida velada se vivió la noche de este sábado con la última presentación del espectáculo clown 'Risas de bolsillo' en el escenario principal de la 'Gran Villa Coatza', donde los visitantes pudieron disfrutar de las aventuras de 'Botón' y 'Chowana'.

En medio de los sets iluminados y el árbol de Navidad monumental, surge 'Botón', un vagabundo que vive entre cartones, basura y tiene una planta llamada 'Chowana', su mejor amiga y tesoro preciado, a quien cuida de las inclemencias del tiempo para que florezca.

La obra, en la que destacan el humor blanco, el malabarismo, la magia, una gran interpretación del actor a bases de gestos y una excelente interacción con el público, tuvo la finalidad de fortalecer valores como la amistad y concientizar acerca del cuidado del medio ambiente.

Dirigida a un público infantil, pero que atrapa a grandes, 'Risas de Bolsillo' interpretada por el clown Jorge Reza Beltrán, es una creación de la compañía teatral mexicana - chilena 'Circonciento', la cual promueve la reflexión de temas a través del lenguaje universal de la risa.

Este 'show' de primer nivel que fue acreedor al premio 'Coup de Coeur' (Flechazo al corazón) en 2018, se suma a 'La Aldea Mágica de Santa', 'Navidadventura' y 'Noel un Circo de Navidad', espectáculos que ofreció la Villa y fomentaron la cultura, los valores, la unión familiar y la sana convivencia.

Junto a los nueve mundos mágicos, el Carrusel, el Tren Expreso Polar, la pista de hielo, los juegos mecánicos, los inflables, los juegos de mesa y las presentaciones de academias de danza, así como talentos regionales, la Gran Villa Coatza ha brindado alegría y diversión a personas de todas las edades y de todos los rincones de la región.

Aún quedan dos días para vivir la fantasía de la 'Gran Villa Coatza' y seguir deleitándose de los deliciosos snacks y antojitos de los expositores de comida que hay en el recinto.

Acude este domingo 5 y lunes 6 de enero de las 18:00 a las 22:00 horas en las instalaciones de la Expo Feria. La entrada es gratis y muchas actividades también. ¡Aprovecha porque la Villa se va!

Personajes de anime los más solicitados

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

Juguetes de personajes de anime, caricaturas o de las películas animadas más recientes en cine, son de los más buscados para surtir la cartita de los Reyes Magos en Coatzacoalcos.

Desde la popular saga One Piece, así como de la amiga de Hello Kitty, Kuromi; son de los más solicitados por los niños y niñas que hicieron su pedido a los reyes que llegan de oriente a dejar los obsequios este 6 de enero, mencionó la comerciante, Eva Robles.

"Ahorita lo que más están buscando son los de anime, Kuromi, One Piece, ahorita la nueva que salió de Sonic, todo tenemos de ellos, tenemos de Moana, tenemos ahorita los de Goku, los de Pitufo, Pokémon", agregó.

Aclaró que también hay demanda de los tradicionales, los tecnológicos, videojuegos y muñecas que no dejan de ser pedidos cada año en las cartas a Melchor, Gaspar y Baltazar.

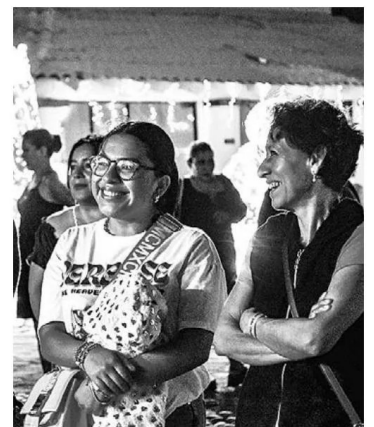
"Carritos control remoto, no utili-



zan pilas son 100 por ciento recargables, tenemos la muñeca que habla, la que camina, tenemos barbies, tenemos lo que son juegos de Street



Fighter, King Of Fighters, tenemos video juegos, tenemos consolas, tableros para dos personas, para una persona", indicó.





Arranca bachetón y fugatón

Veracruz lanza Bachetón y Fugatón; beneficiará a 1.8 millones de personas. Atenderán baches y tuberías sin mantenimiento desde 1980.

REDACCIÓN
XALAPA, VER.

El próximo lunes, el Gobierno de Veracruz a través de la Comisión del Agua del Estado (CAEV) pondrá en marcha el programa

Bachetón y Fugatón para la reparación de fugas de agua y bacheo con la participación de sus 63 oficinas operadoras.

La CAEV intervendrá 700 sistemas en 600 localidades de 92 municipios, beneficiando a un aproximado de 1.8 millones

de habitantes con atención especial a tuberías obsoletas, algunas sin mantenimiento desde 1980.

El arranque está previsto en Tuxpan, Río Blanco y Acayucan y contará con el respaldo de asociaciones civiles, la iniciativa privada, autoridades de los tres órdenes de gobierno así como de la ciudadanía.

De forma complementaria, realizarán labores de pintura y limpieza en la red de distribución y entregarán herramientas como carretillas, escobas, guantes, bolsas para basura, pintura, impermeabilizantes y cemento para la reparación de pavimentos dañados por fugas.

El director general de la CAEV, Luis Fernando Cervantes Cruz, ha sostenido reuniones con autoridades municipales, como el alcalde de Tuxpan, Jesús Fomperoza Torres, para presentar la iniciativa e invitar a los municipios a sumarse al proyecto de la gobernadora Rocío Nahle García.



Alegría y magia en Naturalia con la visita de los Reyes Magos

REDACCIÓN
XALAPA, VER.

La magia de los Reyes Magos llenó de alegría a las familias que acudieron este domingo al parque Naturalia, Santuario de Vida Silvestre.

El Gobierno de Veracruz, a través de la Secretaría de Medio Ambiente, hizo posible que Melchor, Gaspar y Baltazar estuvieran disponibles para fotografiarse con las niñas y niños, ofreciéndoles una experiencia inolvidable y gratuita.

La titular de la dependencia, Luz Mariela Zaleta Mendoza, destacó que proyectos como este son clave para fomentar la visita al recinto, y dio a conocer que, a poco más de un mes de su apertura, han recibido un promedio de 3 mil visitantes cada fin de semana.

Naturalia invita a disfrutar, junto a la familia, de una experiencia única



al tener contacto con alrededor de 300 especies rescatadas, como jaguares, venados, monos y coco-

drilos, además de actividades como tiro con arco, paseos en bicicleta y juegos infantiles.

Aumenta tarifa para ingresar a El Tajín

REDACCIÓN
Poza Rica, Ver.- En este 2025 aumentó el costo de ingreso a la zona arqueológica de "El Tajín" en el municipio de Papantla y quedó fijada una tarifa de 100 pesos por persona.

Personal de la zona indicó que la administración del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) dio la instrucción de este aumento de un 5 por ciento en comparación con el cobro durante el año pasado.

Destacaron que el acceso es gratuito para estudiantes, profesores, personas mayores de 60 años, menores de 13 años, jubilados, pensionados y personas con discapacidad.

Mientras que los días domingos la entrada es sin costo para visitantes nacionales y extranjeros residentes en México.

Cabe destacar que datos INAH revelaron que El Tajín destacó entre las cinco zonas arqueológicas más visitadas de México en el 2024.



Prevén nevadas para este lunes

REDACCIÓN
Xalapa, Ver.- El próximo lunes podría caer nieve o aguanieve en las partes altas del Cofre de Perote y Pico de Orizaba, informó el analista de la Subdirección de Estudios y Pronóstico Meteorológico de la Secretaría de Protección Civil, Raymundo Contreras.

Comentó que esto se debe al ingreso de un nuevo frente frío ya el número 21 de la temporada.

"No se descarta la probabilidad de caída de aguanieve o nieve en las partes más altas del Cofre de Perote, de todas maneras es un pronóstico reservado y debemos checarlo bien".

El especialista explicó que la presencia de humedad y frío podría provocar la presencia de estos fenómenos, pero pidió mantenerse atentos.

"Dependiendo de cómo estén las condiciones en la atmósfera alta y si hay mucha humedad obviamente estarán las condiciones propicias para que esto ocurra", dijo.

Comentó que el lunes se espera que el frente frío 21 cruce la entidad, impulsado por una potente masa ártica que provocaría condiciones para la presencia de nieve o aguanieve en las montañas más altas de la entidad.

Es por ello que se espera presencia de Norte fuerte con rachas violentas y con ello un descenso de la temperatura.

Raymundo Contreras agregó que durante este fin de semana disminuye el potencial de lluvias y de cielos nublados.



DOS DE CADA TRES MEXICANOS SUFREN ESTRÉS FINANCIERO

34.9% los mayores de 18 años consultados lo experimentaron vía malestares físicos como dolor de cabeza, gastritis, colitis y cambios en la presión arterial, y un 30.7% sufrió impactos psicológicos, manifestados como problemas de sueño o trastornos en la alimentación.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

El estrés financiero es una respuesta a las demandas económicas, algo que se presenta cuando la persona se siente amenazada o en dificultad de atender situaciones que impliquen más gastos, dice Erika Villavicencio Ayub, investigadora de la Facultad de Psicología de la UNAM.

La Encuesta Nacional sobre Salud Financiera (EnsaFi), reveló que en 2023 dos de cada tres mexicanos padecieron estrés financiero en un nivel alto o moderado. De este universo, 34.9% los mayores de 18 años consultados lo experimentaron vía malestares físicos como dolor de cabeza, gastritis, colitis y cambios en la presión arterial, y un 30.7% sufrió impactos psicológicos, manifestados como problemas de sueño o trastornos en la alimentación.

“A raíz de la pandemia por Covid-19, el 71 por ciento de la población encuestada manifestó atravesar problemas monetarios. Que algún pariente perdiera el empleo no sólo representó estrés financiero a nivel individual, sino familiar. Además, tres de cada 10 personas dijeron sentir incertidumbre sobre su futuro, algo que se ha agravado porque no todos los trabajadores recuperaron el ingreso salarial percibido antes de la pandemia”, destacó la especialista en psicología organizacional.

Asimismo, se detectó un aumento significativo en tras-

tornos de ansiedad, ataques de pánico y preocupación constante, y todos son factores que van mermando la calidad de vida de los individuos debido a una inquietud constante derivada de su incapacidad para afrontar sus gastos.

“Pareciera que la persona se ve atrapada en un laberinto de bajos salarios e inestabilidad laboral y ello le genera bajos niveles de autoestima, desconfianza e incomodidad por no poder cumplir con sus expectativas de estatus social. Todo eso se vuelve una bola de nieve que impacta en sus planes de futuro, le genera estrés y dan pie a una serie de síntomas que merman su salud tanto física como mental”.

La EnsaFi indica que las tres principales preocupaciones financieras en México son los gastos inesperados (36.4 por ciento en mujeres y 31 en hombres), los de alimentación (21.9 en mujeres y 20 en hombres) y los escolares (20.6 por ciento en mujeres y 14.8 en hombres).

“Otras de las preocupaciones tienen que ver con el endeudarse para cubrir consumos, el mal manejo de las finanzas personales, deudas impagables, pérdida del empleo y el no poder costearse lo elemental. Las autoridades deberían comprometerse a garantizar que el salario cubra los gastos indispensables, la canasta básica, el alquiler y el transporte, los cuales han incrementado de manera alarmante”, indicó la académica.

César Salazar López, del Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM, men-



ciona que los pagos pequeños durante largo tiempo pueden volverse impagables y los préstamos alcanzar hasta cuatro veces la suma inicial solicitada por el pago de intereses, pero para muchos esto a veces es la única opción, y también una fuente de preocupaciones.

“Muchos hogares resuelven sus necesidades mediante préstamos que pueden venir de instituciones financieras como los bancos, o de vías alternas como las tandas o cajas de ahorro. Por otro lado, aunque la tercera parte de los trabajado-

res mexicanos se ganan la vida de manera formal (con un salario fijo quincenal o mensual), dos terceras partes se dedican a la informalidad, carecen de protecciones de ley y su nivel de ingresos es variable. Eso también genera estrés financiero”, expresó.

En este escenario, el 50.8% de la población encuestada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía, en colaboración con la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros, reportó

tener un nivel medio bajo o bajo de bienestar financiero, y sólo el 17.8% se ubicó en un nivel alto.

¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA EVITAR EL ESTRÉS FINANCIERO?

Según el experto, es necesario equilibrar los ingresos con los gastos; si se adquiere un producto a plazos lo mejor es liquidarlo lo más rápido posible para no generar intereses y, si se presentan “boquetes” en nuestras finanzas, realizar un plan de pagos para evitar hacerlo más grande y no provocar un efecto de bola de nieve. En caso de no poder ahorrar lo mejor es comprar los artículos del hogar cuando haya ofertas, comparar precios, hacer una lista de lo necesario y evitar ser presa del consumismo.

El especialista reconoció que intentar guardar un porcentaje de los ingresos para ahorrar es complicado, en especial cuando una jefa o jefe de familia dispone de un ingreso fijo y bajo, tiene hijos y debe pagar renta, colegio y alimentos. Datos de la encuesta antes citada indican que las personas de entre 18 y 30 años ahorran más que las mayores de 60 años.

“Seamos inteligentes al consumir, sobre todo en fechas decembrinas, cuando hay incrementos tanto de ingresos como de gastos. Es necesario equilibrar porque ahora todo el año se siente como cuesta de enero y esto se debe a que el aumento de los precios ha sido mucho más acentuado de lo que solía ser, sobre todo en alimentos”, comentó.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

A lo largo de 2025 se presentarán diversos gastos para cubrir, que van desde celebraciones hasta obligaciones ante las autoridades.

Con buena planeación, el año que recién comienza es una oportunidad para conseguir finanzas personales sólidas y hacer frente a cualquier contratiempo, coinciden expertos.

EVITA LA CUESTA

Sin duda el primer mes del año es, por lo regular, uno de los más complicados en materia de finanzas personales debido al aumento de precios de productos y servicios, que se complica si les sumas los gastos de diciembre, explica Juan Luis Ordaz, director de Educación Financiera Banamex.

La resaca de las fiestas navideñas se complica con “la famosa cuesta de enero que tiende a ser prolongada”, por lo que el especialista recomienda que, “si estás en esta situación, desde ya elabora un plan para sanar tus finanzas, identifica los gastos que no resultan esenciales y conviértelos en ahorro”.

APROVECHA LOS DESCUENTOS

Otra de las recomendaciones es que las gratificaciones se aprovechen para pagar deudas, así como reservarlas para otros pagos.

“Si fuiste precavido y reservaste parte de tu aguinaldo, aprovecha los descuentos en el pago de algunos servicios como el predial y el agua”, propone el directivo de Banamex.

Además, se pueden cubrir el pago de servicios anuales como son el teléfono fijo, celular, luz, internet, colegiaturas e incluso servicios de streaming que tengas contratados. Si actualmente realizas el pago de una deuda a largo plazo procura hacer pagos por adelantado, de esta manera terminarás más pronto con este compromiso.

Otro consejo que considera el experto es clasificar como gastos fijos los pagos que haces por tu familia, como por ejemplo “el destinado al transporte, al ser desembolsos periódicos también pueden considerarse” de esa forma.

LOS COSTOS DEL AUTO

Hay diversos pagos que se deben cubrir por nuestro patrimonio. En el caso del auto se trata del pago de tenencia, pero también puedes invertir en su mantenimiento, así como la póliza en caso de algún imprevisto, sugiere Ordaz Díaz.

“No olvides considerar el pago en tiempo y forma de



ENCAUZA TUS FINANZAS EN 2025 Y EVITA LA CUESTA DE ENERO

Planea tus gastos del año que inicia, incluye celebraciones y gastos de entretenimiento; además de obligaciones financieras y fiscales, aconseja especialista en educación financiera.

estos servicios a lo largo de todo el año”.

A CUMPLIR CON LA AUTORIDAD FISCAL

Cada año, marzo y abril son los periodos en los que tradicionalmente se deben cumplir con las declaraciones fiscales.

Las personas morales tienen hasta el tercer mes del año y las físicas hasta el cuarto, para este trámite.

“No olvidéis esta importante obligación y cubre este requerimiento en tiempo y forma para evitar complicaciones en el futuro”.

PLANEACIÓN PARA AHORRAR

El directivo de Banamex nos da otras propuestas para tus finanzas personales

*¿Planeas asistir a eventos musicales, festivales culturales y/o conciertos? Anticipa tu compra, puede ser que tus entradas sean más económicas.

*Destina recursos para los seguros que garanticen la seguridad y estabilidad personal y familiar. Entre los más importantes el de gastos médicos, de vida y hogar.

VACACIONES SIN SUFRIR

A lo largo del año se presentan días oficiales de descanso que puedes aprovechar para tomar un merecido respiro, así como periodos vacacionales asociados principalmente con el calendario escolar.

El experto de Banamex sugiere planear “tus vacaciones con tiempo de antelación. Compra por anticipado vuelos y estancias en hoteles, puedes ahorrar un porcentaje importante”.

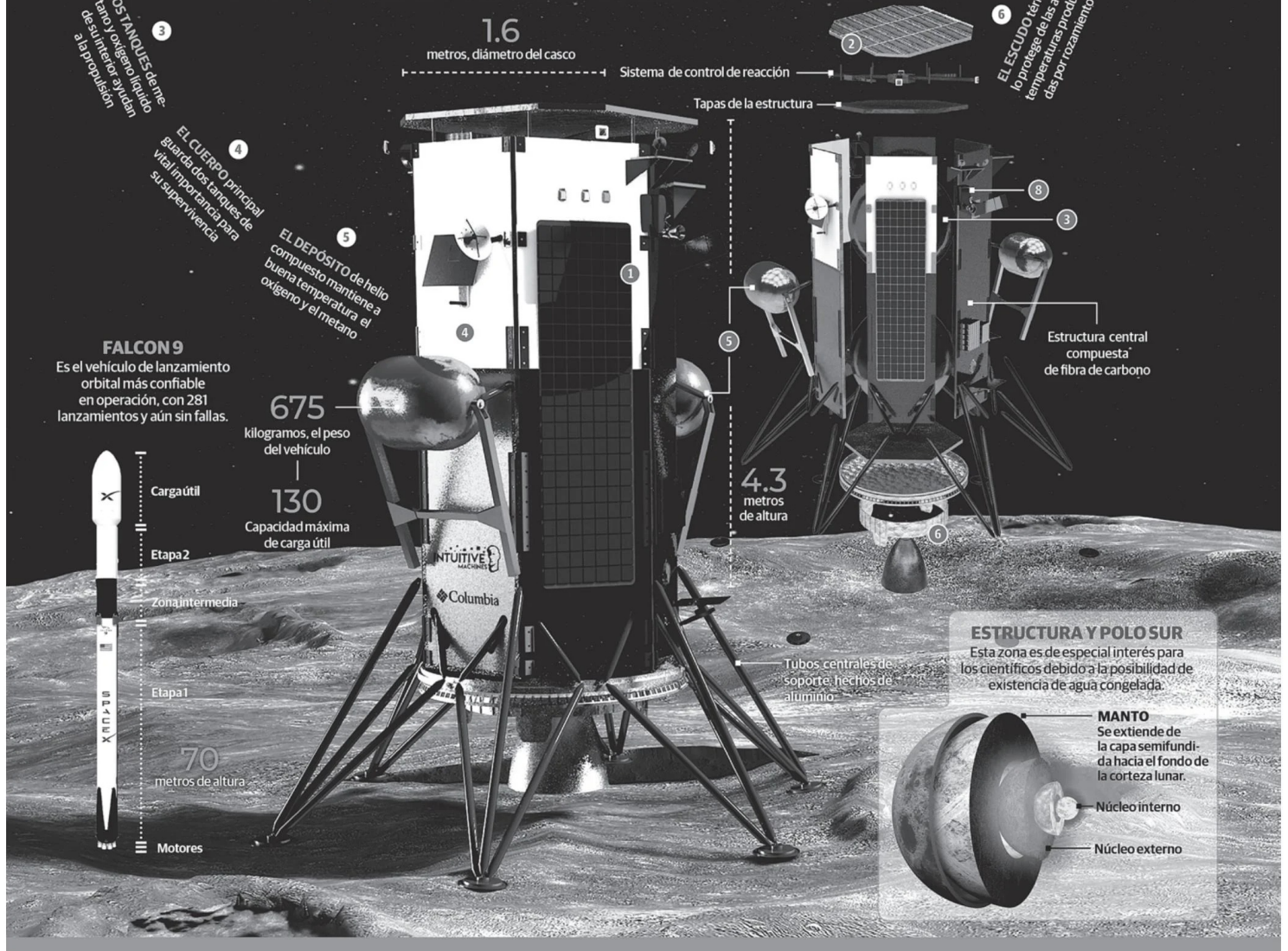
LAS FECHAS ESPECIALES

Los cumpleaños de tus seres queridos seguramente deben ocupar un lugar especial en tu presupuesto. Pero, Ordaz Díaz hace ver que, con planeación, se pueden “dar algún obsequio, desde el 14 de febrero y el 10 de mayo... Además de fechas festivas en las que hay desembolsos adicionales como el Día del Niño, Día de la Independencia, Día de Muertos o Navidad. “Recuerda que es posible festejar y sorprender a nuestros seres queridos sin gastar de más”.

A la conquista de la Luna

LA CARRERA espacial está en marcha. Naciones y corporaciones tienen en la mira la conquista del espacio y el primer objetivo es la Luna. En enero, Japón entró al club de países que han logrado posar sus naves en la Luna mediante la misión "Moon Sniper" y el descenso del vehículo robótico SLIM (Smart Lander for Investigating Moon). Hasta ahora, Estados Unidos, Rusia, China e India han descendido al satélite, aunque sólo EU ha llevado astronautas. En 2024 la exploración y los viajes espaciales ya no fueron exclusivos de militares y científicos. En el caso más extraordinario, dos astronautas no profesionales completaron con éxito la primera caminata espacial costeada por el sector privado y probaron los trajes diseñados por SpaceX, del magnate Elon Musk. En la estratosfera y orbitando a cerca de 30,000 kilómetros por hora, el multimillonario Jared Isaacman, de 41 años, y la ingeniera espacial Sarah Gills caminaron en el exterior del vehículo SpaceX Crew Dragon. En SpaceX afirmaron que la caminata forma parte de su plan para llevar misiones "hacia la Luna, Marte y más allá". SpaceX sorprendió este año al capturar en un solo intento el Super Heavy B12 con los brazos mecánicos de una torre de lanzamiento en Texas. Por otra parte, China anunció el desarrollo del transbordador espacial Haolong, un vehículo comercial reutilizable diseñado para misiones económicas hacia la Tiangong, la estación espacial del gigante asiático. Elon Musk cree que la humanidad corre el peligro de perecer si no aprende a moverse en el espacio exterior.

...Y EU apostó a volver a ese satélite con Odiseo



MAYO



Por primera vez desde que se descubrieron los rayos X en 1895. Un equipo de científicos obtuvo la primera señal (o firma) de rayos X del mundo de un solo átomo. El resultado crea nuevas formas para que los científicos estudien los materiales. Podría ser importante para estudios ambientales y medicina.

JUNIO



Académicos del Reino Unido, Sudáfrica y República Democrática del Congo desarrollan un sistema de purificación de agua con procesos nanotecnológicos y energía solar. Buscan eliminar productos químicos y patógenos del agua en un proceso de un solo paso que pueda realizarse en hogares y campos.

JULIO



Con técnicas similares a las radiografías médicas, vulcanólogos de la UNAM lograron las primeras imágenes internas del Popocatepetl. Los científicos han observado hasta 10 kilómetros de profundidad, informó Marco Calo, investigador en el departamento de Vulcanología del Instituto de Geofísica.

AGOSTO



Especialistas de Argentina descubrieron una mutación genética en mosquitos *Aedes aegypti*, transmisores del dengue, que les proporciona una alta resistencia a insecticidas. Para enfrentarlo, los expertos utilizan el compuesto pirimifosmetil, recomendado por la OMS.



CLARABOYA

NUEVO AÑO, NUEVOS RETOS

AZUL ETCHERRY

El 2024 ha quedado atrás, sin duda un año muy especial que nos ha dejado grandes historias inconclusas que tendrán parte de su desenlace en este año que comienza. Desde la primera mujer presidenta en México hasta el histórico también primer presidente de los Estados Unidos con cargos criminales. En el resto del mundo una derecha y nacionalismos en aumento y el paradigma de la migración a punto de ser reinventado a nivel global. Conflictos sin resolver que todos esperamos puedan cesar en este 2025.

Empecemos por nuestro país que sin duda enfrentará una larga lista de retos pero sólo quisiera enfocarme en dos. El primero, el más importante, alcanzar la inconclusa y tan puesta en duda promesa de la transformación de la mano de nada más y nada menos que nuestra primera mujer en el cargo de Presidenta, Claudia Sheinbaum. Elle tendrá en sus manos la gran responsabilidad de, como alta y urgente prioridad, pacificar al país y alejarlo de la ola de violencia que vive, para después, con mexicanos seguros y tranquilos, catapultarlo hacia el desarrollo.

El segundo, tiene que ser sin duda una estrategia de defensa frente a los embates agresivos e incendiarios del primer presidente de los Estados Unidos acusado de ser un criminal, Donald Trump. La expectativa está creciendo cada vez más respecto a ese temido "día 1" en su segundo mandato en el cargo, las amenazas están siendo muchas y por todos los frentes, económico, migratorio y político.

Es el momento de que México mire hacia atrás e invoque ese instinto de supervivencia que le permitió permanecer con vida e independencia en sus primeros años de vida frente a una potencia imperialista, expansionista y territorial. Si México sabe hacer algo bien, es defenderse de Estados Unidos y hoy necesitamos esa esencia más que nunca, para defender nuestra soberanía y mantener una relación bilateral en buenos términos que es de vital importancia para ambos.

Hablando de los vecinos, la cosa para ellos tampoco será sencilla, a pesar de haber sido

el candidato electo, muchos estadounidenses están inconformes con esta decisión, esto parece importarle poco al magnate y su discurso sigue siendo de división, polarización y nacionalismo exacerbado. El problema no son estos conceptos, el problema es dar garrotazos con ellos en un país multiverso, histórica y esencialmente construido por migrantes. ¿Cómo evitar la división y eventual decadencia de la sociedad estadounidense?

A nivel mundial, parece que las fronteras se están volviendo a cerrar y los nacionalismos aparecen, lo que años atrás fueron políticas de puertas abiertas y bienvenida, hoy parece que han llegado a su límite y que hay más que un discurso político sino una realidad social en territorios que se sienten invadidos e incluso desplazados por la migración. El fenómeno no conoce de discursos políticos y el reto va a ser ¿Cómo controlar los flujos, cómo darles orden y seguridad frente a una realidad rebasada por el mismo?

Los conflictos bélicos también serán otra gran interrogante, veremos si Trump cumple con su promesa de acabar la guerra en Ucrania, este conflicto de desgaste que ha cobrado tantas vidas y ha arrastrado la calidad de vida de los ucranianos y la estabilidad política de la región. En Palestina también tienen que tomarse cartas en el asunto, el conflicto sin fin, si bien es complejo proponer soluciones, el mundo espera dejar de ver masacres humanitarias tan horribles como las que vimos este año, ahí ni en ninguna otra parte del mundo, bajo ninguna circunstancia.

El reto para nosotros también no es menor, ya no es mantenerse informado, sino hacerlo de manera inteligente y cuidadosa, frente a los miles de medios y herramientas, frente al surgimiento de la inteligencia artificial, nuestra tarea es ser meticulosos en nuestras fuentes para poder exigir a nuestros líderes conforme a las necesidades reales de la sociedad actual, teniendo como objetivo un mejor lugar para quienes vienen atrás de nosotros.

LOS DERECHOS DE SOLIDARIDAD

ARMANDO ALFONZO JIMÉNEZ

A propósito de este año nuevo 2025 que inicia: la mayoría de los seres humanos expresan generosamente su deseo de felicidad a los demás, una manifestación de esperanza para que todos gocemos de salud, bonanza y amor.

En la doctrina constitucional, hay quienes -no exentos de polémica- aluden al "derecho a la felicidad", la suma de cumplimiento de otros derechos fundamentales para que la persona pueda vivir una vida satisfactoria.

En este contexto, resulta oportuno reflexionar brevemente sobre los llamados "derechos de solidaridad" o "derechos de tercera generación".

Este tipo de derechos humanos comprenden ciertos intereses difusos que son basados en postulados universales cuya concreción en la realidad demanda la humanidad.

Los intereses difusos corresponden a un colectivo de personas indeterminado y no son a título individual.

En efecto, la comunidad internacional se ha preocupado y ocupado de enumerar las principales temáticas que se consideran indispensables para que medie un trabajo universales con el objetivo de que no se encuentre en riesgo de extinción la raza humana.

ENTRE OTROS, LOS DERECHOS DE SOLIDARIDAD SON:

- El derecho a la paz.
- La libre autodeterminación de los pueblos.
- El derecho al desarrollo.
- El derecho a un ambiente sano y ecológicamente equilibrado.
- El derecho a beneficiarse del patrimonio de la humanidad.

Por supuesto, como dice el ilustre pensador florentino Luigi Ferrajoli "...los derechos no caen del cielo...", han sido fruto de luchas que llevaron al establecimiento de límites y controles a los poderes públicos y privados.

Para lograr la eficacia de los derechos humanos en general, y de los derechos de solidaridad en particular, es menester el compromiso, la voluntad política y las acciones necesarias de los Estados, a través de normas jurídicas claras, políticas públicas consistentes y otras medidas pertinentes, con la finalidad de potenciar la dignidad de todas las personas en cualquier lugar del mundo.

Históricamente, México ha sido un paladín a favor de los derechos humanos universales. No sólo ha aportado honorables representaciones diplomáticas en los distintos foros mundiales. Ha formulado propuestas que han sido plasmadas en los instrumentos internacionales de mérito y ha postulado a distinguidas personalidades para dirigir o formar parte de los organismos de Naciones Unidas, así como de las instancias regionales.

A nivel doméstico, es mucho lo que hay que hacer.

Gobierno y sociedad, juntos de la mano, debemos empeñarnos en cumplir y hacer cumplir cabalmente los derechos fundamentales previstos en la Constitución General de la República y en los tratados internacionales. Sin lugar a duda, esta es la tarea más valiosa que tenemos que realizar.



REFLEXIONES CONSTITUCIONALES LA ESTRATEGIA DEL BRONCE

ALFREDO RÍOS CAMARENA

La humanidad ha consagrado a sus dioses, santos, héroes, y en ocasiones a sus villanos, imágenes que perpetúan su memoria, erigiendo estatuas a lo largo y ancho del planeta.

No obstante, cuando estos personajes han sido repudiados por el pueblo, éste se ha manifestado derribándolos y destruyéndolos, como sucedió el 9 de abril de 2003 durante la invasión estadounidense de Irak, cuando civiles iraquíes y marines destruyeron una gran estatua de Saddam Hussein en la plaza Firdos de Bagdad; o como también sucedió con la de Muamar el Gadafi en Libia o la de Stalin en su ciudad natal, Gori (Georgia).

En México también se intentó dinamitar, injustamente, la estatua del Lic. Miguel Alemán Valdés, atentado que la prensa de ese tiempo atribuyó al que esto escribe, lo cual era absolutamente imposible pues me encontraba en Yugoslavia (poco tiempo después logré la amistad de este personaje a través de mi Maestro Agustín García López y de Humberto Romero Candano, mi inolvidable amigo).

Viene al caso este tema porque parece ser que la estrategia de la presidenta Sheinbaum es construirle en la conciencia colectiva una estatua al presidente López Obrador para convertirlo en personaje trascendente en nuestra historia como forjador de la llamada Cuarta Transformación.

Por otra parte, con ese reconocimiento al expresidente se pretende alejarlo de la política actuante y dejarlo tranquilamente escribir sobre la historia precolonial.

La Presidenta sabe que es necesario para el buen desempeño de su mandato que ella tome a plenitud las riendas de la Nación y pueda finalmente ejercer ese enorme poder que aparentemente tiene, con plena libertad.

No es fácil la tarea, pues desde la recordada

reunión en el restaurante que se encuentra situado en la parte alta de la Librería Porrúa en las calles de Argentina, López Obrador trazó su plan y decidió desde ese entonces quien sería la Presidenta y quienes los líderes del Congreso, que supuestamente serían Marcelo Ebrard en el Senado y Ricardo Monreal en la Cámara de Diputados.

La rebelión de Marcelo cambió los planes y fue incorporado como jefe de esta bancada, Adán Augusto López Hernández, y como presidente del Senado, Gerardo Fernández Noroña. De cualquier forma, Ebrard fue electo en ese cuerpo legislativo, y después designado secretario de Economía con el claro propósito de convertirse en negociador en la revisión del TMEC.

Este esquema ha sufrido las lógicas contradicciones que implica conducir la ambición de los participantes. La presidenta Sheinbaum quedó acompañada de toda esta madeja de intereses políticos y sólo tiene como su gran protector a Omar García Harfuch, escudero leal.

Este año de 2025 tendrá que recomponerse la correlación de fuerzas, empezando por Morena, encabezado por la joven política Luisa María Alcalde.

Este será el tema en el que se desenvuelva la política interna del partido gobernante y de la que necesariamente tendrá que surgir la fuerza plena de la actual Presidenta, así sucedió con Calles y Cárdenas, con Alemán y Ruiz Cortines, con López Mateos y Díaz Ordaz, con Echeverría y López Portillo, con este último y Miguel de la Madrid, y desde luego con Salinas de Gortari y Zedillo.

Con una oposición desarticulada, el choque de las fuerzas políticas tendrá que realizarse al interior del partido homogéneo, esperemos que esto se efectúe con inteligencia, armonía y tranquilidad.

LABORATORIOS

CARLOS MATIENZO

Ante el regreso de Donald Trump a la presidencia, parece que la nueva obsesión del gobierno de Claudia Sheinbaum es convencerlo de que nuestras muy honorables organizaciones criminales no producen fentanilo. Que aquí solamente se “confeccionan” las miles de pastillas que causan la muerte de 75 mil estadounidenses al año.

Consuelo de tontos y encima falso. En primer lugar, argumentar que México no produce fentanilo porque no sintetiza la sustancia, sino que solo la prensa en pastillas es tan absurdo como decir que no producimos automóviles porque solo los ensamblamos.

Lo cierto es que México juega un rol central en la compleja cadena de proveedores, distribuidores y productores que participan en el mercado de las drogas sintéticas, particularmente de metanfetaminas y fentanilo, como lo muestra el informe “El flujo de precursores químicos para la producción de drogas sintéticas en México” de Insight Crime.

En el caso de las metanfetaminas, los cárteles mexicanos se han convertido en expertos en su producción, prácticamente llevando a cabo todo el proceso químico, al grado de crear recetas propias y fabricar precursores de diseño. Conforme las autoridades regulan o prohíben sustancias, los cárteles han reaccionado con innovadoras soluciones para sustituirlas y mantener la producción. La propia SEDENA reconoce que en 2024 desmanteló más de 400 laboratorios clandestinos, principalmente relacionados a esta droga.

En cuanto al fentanilo, hay indicios de que los cárteles mexicanos ya no solo prensan píldoras, como dice el gobierno, sino que podrían estar sintetizándolo. Esto se intuye a partir de la caída de incautaciones de fentanilo puro en puertos y aeropuertos mexicanos, lo que coincide con las mayores restricciones que impuso China desde 2019 a esta sustancia y sus componentes. ¿Por qué si cae la importación de fentanilo puro, se mantiene la exportación de pastillas desde México? ¿Si la sustancia para “confeccionarlas” ya no viene de China, entonces en dónde se produce? En México.

Lo que los cárteles ahora importan al por mayor son precursores, preprecursores y sustancias esenciales para cocinar fentanilo. Existen casos ya judicializados de tráfico ilegal de precursores de fentanilo hacia México. Hay laboratorios incautados. Informes gubernamentales, vaya, hasta filtraciones de “Guacamaya leaks” que indican que aquí sí se sintetiza esta droga. Como indican los expertos de Insight Crime: “la cuestión no es si el fentanilo se sintetiza en México o no, sino en qué cantidad”.

Con el fentanilo puede estar pasando lo que ya pasó con el mercado de las metanfetaminas. El crimen organizado va encontrando formas de sustituir sustancias y procesos para relocalizar la producción. Los “cocineros” mexicanos podrían estar utilizando métodos simplificados para producir fentanilo con precursores que efficientizan el trabajo, como el ANPP, que el propio gobierno mexicano ha incautado. Por eso las imágenes del laboratorio mostrado por el NYT no son inverosímiles.

PUBLICIDAD

¿A quién pretenden engañar entonces el gobierno mexicano? ¿A la administración de Donald Trump que en todo caso no le interesa si aquí se confecciona o sintetiza fentanilo? Lo que importa es que millones de dosis son enviadas por los cárteles mexicanos a su país y que son esas organizaciones las que más lucran con este letal negocio.

El complejo mercado de las drogas sintéticas nos debería recordar que el crimen organizado siempre va un paso adelante de la regulación. Que, a cada nueva restricción, responden con un nuevo método. Y que, por eso, lo importante es perseguir y encarcelar a quienes violan la ley. Lo esencial es el combate material de la actividad criminal y ahí es donde el gobierno mexicano tiene muy poco que presumir.

Posdata: mientras seguimos con la cortina de humo, 2024 cerró como el primer año en los últimos 5 en el que crecieron los homicidios a nivel nacional.

EDUARDO RAMÍREZ DA INICIO A LA CONSTRUCCIÓN DE PUENTE PEATONAL

El mandatario subrayó que el desarrollo de la infraestructura en la capital es una de las prioridades de su gobierno.

REDACCIÓN
TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

El gobernador Eduardo Ramírez Aguilar dio el banderazo de inicio a la construcción del puente peatonal en la zona hospitalaria del oriente de Tuxtla Gutiérrez, destacando que este proyecto innovador representa un compromiso de la Nueva ERA con la dignificación y la seguridad de las y los peatones que a diario transitan por esta importante área.

Durante el evento, Ramírez Aguilar subrayó que el desarrollo de la infraestructura en la capital es una de las prioridades de su gobierno. Aseguró que esta obra, ubicada estratégicamente cerca de varios hospitales, será la primera de su tipo en el estado, ya que contará con un sistema de elevadores y rampas para facilitar el acceso de personas con discapacidad, convirtiéndola en un espacio inclusivo y accesible para toda la población.

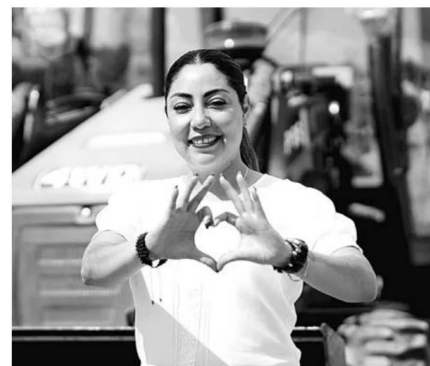
“Para mí es muy importante el desarrollo de la infraestructura de Tuxtla Gutiérrez. Estamos iniciando hoy con este puente que va a dignificar la movilidad y la seguridad, tanto de las y los usuarios de los hospitales, como de la ciudadanía

que diariamente transita por esta zona. Esto es progreso para la ciudad. Estoy empeñado en hacer de Chiapas el lugar más seguro para vivir”, apuntó.

Además, el mandatario anunció que este año comenzará la construcción del Cablebús, un sistema de transporte innovador y ecológico que mejorará la conectividad en la capital, al mismo tiempo que apoyará la economía familiar. Resaltó que, junto con el Ayuntamiento, seguirán trabajando sin descanso para garantizar que Tuxtla Gutiérrez continúe avanzando.

En su intervención, la secretaria de Infraestructura, Anakaren Gómez Zuarte, informó que la construcción de este puente, que contará con luminarias y un sistema de elevadores tipo montacarga para facilitar el traslado de personas con discapacidad y personas adultas mayores, requerirá una inversión aproximada de 15 millones de pesos. El puente estará ubicado entre los hospitales del Issste “Dr. Belisario Domínguez” y “Dr. Jesús Gilberto Gómez Maza”, y beneficiará a alrededor de 4 mil personas que cruzan diariamente esta zona.

Por su parte, el presidente



municipal de Tuxtla Gutiérrez, Angel Torres Culebro, destacó que este tipo de obras no solo embellecerán y transformarán la ciudad, sino que también crearán un entorno más seguro

en términos de movilidad para la población usuaria.

Asistieron el secretario de Salud, Omar Gómez Cruz; las diputadas María Mandiola Toticaguena, Marcela

Castillo Atristain y Getsemaní Moreno Martínez; así como directivos y personal médico de los hospitales del Issste “Dr. Belisario Domínguez” y “Dr. Jesús Gilberto Gómez Maza”.



REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

En el tema de la alimentación, el panorama es crítico y el reto enorme, en especial porque el modelo de producción vigente no es sostenible, afirma Julieta Ojeda Gómez, encargada del despacho del Programa Universitario de Alimentación Sostenible (PUAS) de la UNAM.

Al ir con el actual ritmo de consumo, dice al citar al Fondo Mundial para la Naturaleza, la humanidad necesitaría casi tres planetas Tierra para satisfacer sus demandas en este campo y en energía en 2050. A mediados de 2024, el número de habitantes alcanzó los ocho mil 200 millones y va a seguir aumentando, “y con ello habrá crecientes requerimientos de producir alimentos para todos”.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas (ONU), la cantidad de personas en el cosmos aumentará a nueve mil 700 millones en 2050, pudiendo llegar a un pico de cerca de 10 mil 400 millones para mediados de 2080, y los recursos son finitos.

Independientemente de dónde vivimos, debemos tener más conciencia del uso que hacemos de ellos para nutrirnos y dejarles condiciones adecuadas a las próximas generaciones, recalca la encargada del PUAS.

En ocasión del Día Mundial de la Alimentación, que se conmemoró ayer 16 de octubre, menciona que las cifras referentes al hambre y la desnutrición son preocupantes. Según ese organismo internacional, en 2022 aproximadamente 735 millones de personas (9.2 % de la población mundial) se encontraban en estado de hambre crónica.

Además, se estima que dos mil 400 millones se enfrentaron a inseguridad alimentaria de moderada a grave, lo que significa que carecen de acceso a víveres suficientes. Este número se elevó en 391 millones en comparación con 2019.

El hambre y la malnutrición se traducen en individuos más propensos a enfermedades que les generan condiciones que les impactan como población económicamente activa, y por tanto, en sus medios de subsistencia. Dos mil millones de personas en el orbe carecen de acceso habitual a comestibles seguros, nutritivos y suficientes; en 2022, 148 millones de niñas y niños sufrieron retraso en el crecimiento y 45 millones de menores de cinco años presentaron emaciación (insuficiencia de peso respecto a la talla), añade la ONU.

Entre los problemas que

se enfrentan para la producción, alerta Ojeda Gómez, se encuentran los factores ambientales: el cambio climático incrementa los fenómenos meteorológicos extremos como las sequías y las inundaciones, que afectan cultivos y cosechas, y encarecen los productos, haciéndolos inaccesibles para numerosas personas; a ello se suma el agua (su calidad, disponibilidad, sobreexplotación, contaminación) o la

erosión de los suelos, lo cual va en detrimento de la calidad de lo que consumimos.

Otro elemento es el geopolítico: los conflictos bélicos, como la invasión de Rusia en Ucrania o la situación en Medio Oriente provocan crisis en cuanto al sustento para las personas en las zonas de conflicto, como la franja de Gaza (donde hay bloqueos para la ayuda humanitaria) y para el resto del mundo, por la escasez de insu-

mos como el trigo, por ejemplo.

Uno más es la inseguridad, por ejemplo la violencia y el cobro de piso generan aumento en su costo y provocan cierre de establecimientos como pollerías, tortillerías, etcétera. Es un problema serio que dificulta el cumplimiento del lema de este año de la efeméride, que es: “Derecho a los alimentos para una vida y un futuro mejores”, asevera Ojeda Gómez.



INSOSTENIBLE

Al ir con el actual ritmo de consumo, la humanidad necesitaría casi tres planetas Tierra para satisfacer sus demandas en este campo y en energía en 2050.

IMPULSAR CAMBIO DE PARADIGMA

A la agenda de la alimentación se agrega el concepto de la sostenibilidad. “Como humanidad debemos impulsar ese cambio de paradigma, en el cual se cubran las necesidades de una población creciente, pero además se preserven los recursos para las generaciones futuras. Sin esa óptica, será todavía más complejo lograr que todos ejerzan este derecho”, sostiene.

Julieta Ojeda refiere que a pesar de que la producción actual es suficiente para todas las personas, hay un problema de desperdicio que ocurre en todas las etapas, desde la producción hasta la distribución y el consumo.

Según un informe del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, publicado en marzo de 2024, los hogares de todos los continentes desperdiciaron el equivalente a más de mil millones de comidas cada día durante 2022.



En picada, matrícula en primarias públicas

Las tasas de decrecimiento de la matrícula en educación primaria se registran en estados como Yucatán, Veracruz, Guerrero, Hidalgo y Quintana Roo, que tienen tasas demográficas de las más elevadas del país.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

En los últimos tres ciclos escolares la matrícula de primaria en escuelas públicas tuvo un descenso de 310 mil 115 estudiantes debido, principalmente, a que unos 116 mil niños emigraron a escuelas particulares, mientras que 193 mil 791 abandonaron las aulas, según la Secretaría de Educación Pública (SEP).

En el periodo lectivo 2021-2022 se tuvo un registro de 13 millones 464 mil 469 estudiantes de primaria, cifra que se

redujo a 13 millones 345 mil 969 en el ciclo 2022-2023 y para el periodo 2023-2024 se contabilizaron 13 millones 154 mil 354 alumnos, lo que representa la peor caída en los últimos siete años.

“Por lo menos tres de cada 10 estudiantes ya no están ahorita en las escuelas públicas, se fueron a las escuelas particulares”, comenta el especialista en temas educativos Fernando Ruiz Ruiz, quien agrega que ese descenso se debe al gran rechazo y desconfianza que prevalece a la Nueva Escuela Mexicana (NEM), implementada

en el sexenio obradorista.

Menciona que las escuelas públicas están teniendo problemas para convencer a los padres de lo que están aprendiendo sus hijos, por lo que las familias que tienen recursos o pueden realizar ese sacrificio lo está utilizando para cambiar a sus hijos a escuelas particulares.

Los datos de la dependencia que dirige Mario Delgado revelan que las tasas de decrecimiento de la matrícula en educación primaria se registran en estados como Yucatán, Veracruz, Guerrero, Hidalgo y Quintana Roo, que tienen tasas demográficas de las más elevadas del país.

La SEP ha asegurado que la caída en la matrícula de escuelas primarias públicas es debido al descenso de la población infantil, pero Ruiz Ruiz asegura que ese argumento no es del todo cierto.

“¿Cómo explicas el aumento en la matrícula de las escuelas primarias particulares? Me parece que si estamos viendo un proceso en el que algo no les está gustando a las familias de lo que está sucediendo en las escuelas públicas. Hay familias, sobre todo del norte del país, que están teniendo la posibilidad de elegir.

Se trabaja en beneficio del pueblo: CSP

REDACCIÓN
XOCHITEPEC, MORELOS

Al encabezar, en Xochitepec, Morelos, la entrega de mil 150 nuevas tarjetas del Banco del Bienestar a beneficiarios de las pensiones Mujeres Bienestar; Adultos Mayores y Personas con Discapacidad, la Presidenta de México, Claudia Sheinbaum Pardo, anunció la reconstrucción del circuito carretero “Tierra y Libertad”; de un nuevo Centro de Convenciones y de puente vehicular para ingresar a la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), en Cuernavaca.

“Acordamos tres programas especiales con Margarita: uno, hay un circuito carretero que da toda la vuelta a Morelos, se llama ‘Tierra y Libertad’. Hoy mucha gente no lo sabe, porque está en muy malas condiciones; enton-



ces, vamos a arreglar y a mejorar todo ese circuito (...) que va a comunicar a todos los pueblos de Morelos. Vamos a hacer también un puente especial para entrar a la Universidad de Morelos, ahí en Cuernavaca, que desde hace mucho tiempo se está pidiendo. Vamos a apoyar al campo. Vamos a arreglar el Distrito de Riego que hay en Morelos para que sea riego eficiente y que pueda producirse más, y a apoyar a los productores agrícolas. Vamos a hacer un Centro de Convenciones ahí en Cuernavaca también para mejorar la economía de todo

el estado de Morelos”, informó.

Destacó que el Gobierno de México tiene como prioridad apoyar a Morelos en materia de seguridad, tema que será atendido con honestidad y justicia.

“Mucha gente dice que ‘es un tema de mano dura’. No, no es un tema de mano dura; es un tema de honestidad y de justicia, que realmente haya honestidad y haya justicia en la procuración de justicia, y también en todos los cuerpos de Policías. Estamos trabajando en ello y poco a poco se van a ir notando los resultados”, aseguró.

Iglesia pide respeto a migrantes, paz y justicia social

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO- Respeto a los migrantes, acompañamiento a víctimas de violencia, salud, paz y justicia social son algunos de los anhelos que la Iglesia Católica dio a conocer en su reciente editorial: “12 deseos para construir un México mejor en 2025”.

“Que México sea un lugar donde prevalezca la paz, que nuestras familias puedan vivir sin miedo; que nuestras calles, hogares y espacios públicos sean sitios seguros para todos; que las instituciones encargadas de garantizar la seguridad trabajen en estrategias integrales para prevenir la violencia”, compartió en el portal Desde la Fe.

En segundo lugar, colocó a la salud, para que mexicanos y mexicanas cuenten con un sistema de salud accesible, donde toda persona reciba un trato digno y respetuoso; que se otorgue el debido interés al cuidado de la salud mental, que haya una mejora sustantiva en los hospitales y saber ser solidarios con los enfermos, principalmente aquellos con mayor necesidad.



Designan a integrantes para la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno

REDACCIÓN
Ciudad de México- A través de un comunicado, Raquel Buenrostro presentó a los integrantes de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno. Estos nombramientos se dan tras la publicación en el Diario Oficial de la Federación (DOF) sobre las operaciones de esta nueva secretaría.

Recordemos que este organismo tiene como propósito prevenir, detectar y sancionar actos de corrupción. Así como aplicar controles que aseguran la eficacia, eficiencia, economía y transparencia de la Administración Pública Federal.

De acuerdo con Raquel Buenrostro, la estructura de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno quedará de la siguiente manera:

Alejandro Encinas Nájera - subsecretario de Buen Gobierno

Guadalupe Araceli García Martínez - subsecretaria Anticorrupción

Carlos Patterson Olivás - titular del Órgano Interno de Control

Omar Sánchez Villegas - titular de la Unidad de Combate a la Impunidad

Othón Francisco Valverde Yáñez - titular de la Unidad Técnica de Apoyo

Laura Leticia Juárez Jiménez - titular de la Unidad de Asuntos Jurídicos



RESTAURANTES INCREMENTAN PRECIOS POR LA INFLACIÓN

Mientras que la inflación nacional fue de 4.4% durante la primera mitad de diciembre pasado frente a la quincena similar de 2023, los restaurantes encarecieron sus servicios 6.4% durante el mismo periodo.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Los restauranteros han tenido que subir sus precios para sostener sus negocios debido al mayor costo de los insumos, la menor afluencia por los problemas de inseguridad y el cambio en los hábitos de sus clientes a partir de la pandemia de Covid-19.

Mientras que la inflación nacional fue de 4.4% durante la primera mitad de diciembre pasado frente a la quincena similar de 2023, los restaurantes encarecieron sus servicios 6.4% durante el mismo periodo, de acuerdo con los datos más recientes del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

Los restaurantes están por cumplir tres años seguidos aumentando sus precios más rápido que la inflación, situación que comenzó en los primeros días de 2022.

A lo largo del último lustro, los costos de los alimentos para los restaurantes se incrementaron aproximadamente 60%, afirmó el presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), Ignacio Alarcón.

"Hay restauranteros que incrementaron sus cartas 20%, pero en promedio las aumentaron 10%, ya que si subes los precios 60% habría menos gente, así que muchos absorbemos o somos más eficientes ahorrando en luz, agua, gas y en lo que se pueda, para sostener un restaurante", comentó en entrevista con EL UNIVERSAL.

Esta casa editorial dio a conocer ayer que los precios del gas LP y natural, utilizados en los restaurantes y taquerías,

suben a mayor velocidad que la inflación desde octubre del año pasado.

Alarcón también expuso que la gente cambió sus hábitos de consumo desde la pandemia y varios prefieren solicitar comida a domicilio, el llamado delivery, lo que ha reducido 30% el ticket promedio.

Cuando una persona asiste a un restaurante "va pidiendo poco a poco, pero si pides desde tu casa te limitas a una orden, pues recordemos que de la vista nace el amor".

Hay comensales que ya no salen como antes, dos o tres veces al mes, y en su lugar compran alimentos por aplicaciones móviles o por teléfono, pero el ticket disminuye debido a que no adquieren postres ni bebidas.

Esta situación se observa, sobre todo, en las principales metrópolis del país: Monterrey, Guadalajara y Ciudad de México.

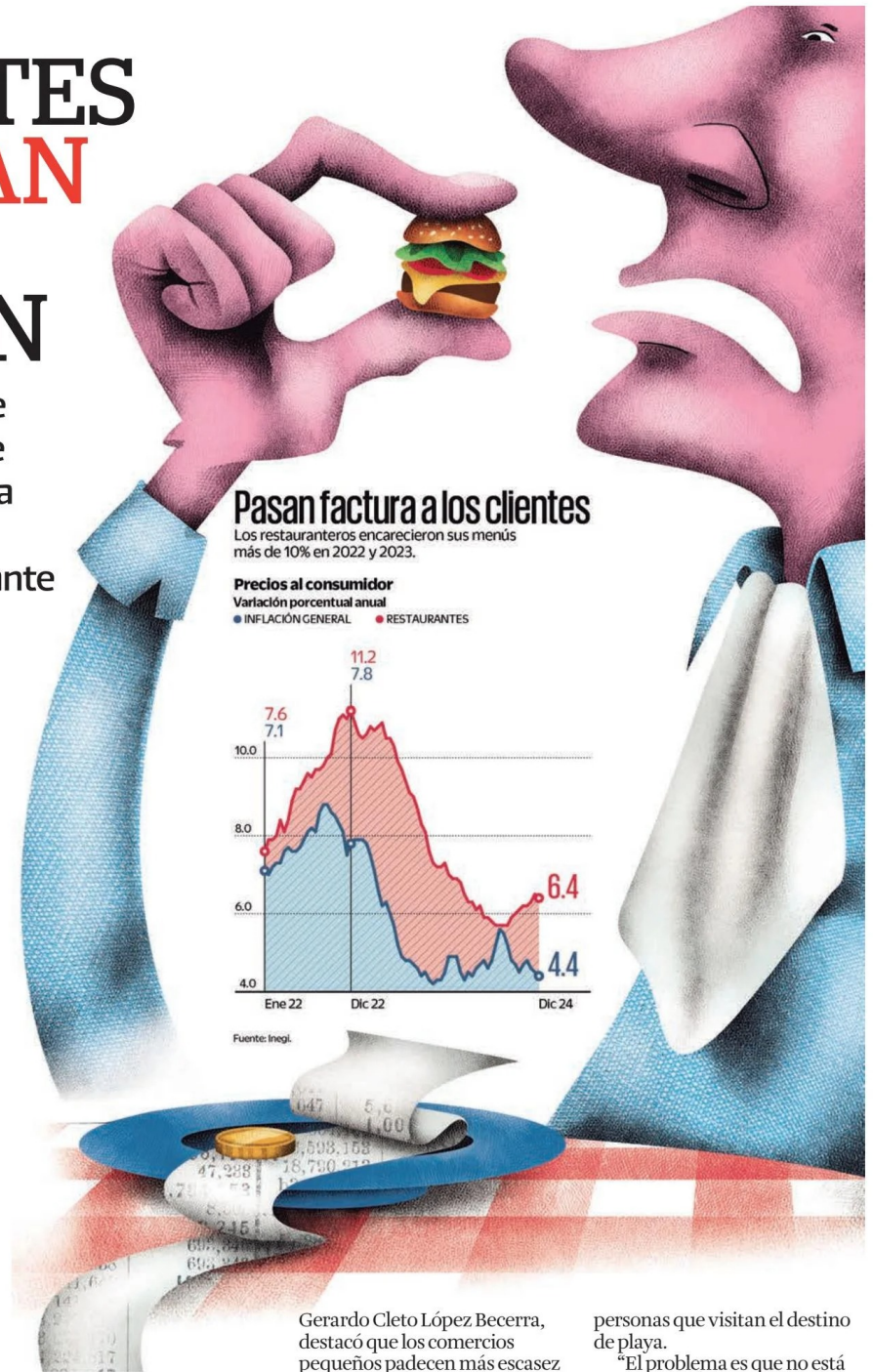
La Asociación Mexicana de Ventas Online (AMVO) dio a conocer que la comida preparada se encuentra entre las categorías más adquiridas por los consumidores digitales, en tanto que ocho de cada 10 personas que compran alimentos vía internet lo hacen de manera recurrente.

INSEGURIDAD ALEJA A LOS CLIENTES

El presidente de la Canirac denunció que hay una menor afluencia en los restaurantes debido a las irrupciones del crimen organizado y delincuentes.

"La inseguridad provoca que la gente no salga con frecuencia y menos de noche. Eso hace que baje el consumo en los restaurantes y bares", expuso.

El empresario recordó casos como el asesinato de una per-



sona en un bar de Querétaro o hechos de violencia sobre la avenida Reforma, en la capital mexicana.

Ante la sequía en el país, el expresidente de la Canirac, Germán Martínez, dijo que los restauranteros también han solicitado pipas de agua, lo que representa un costo de 2 mil 500 a 2 mil 800 pesos por una unidad de 20 mil litros, aunque hay negocios que no tienen infraestructura para almacenar el líquido.

Por su parte, el dirigente del Consejo para el Desarrollo del Comercio en Pequeño y la Empresa Familiar (ConComercioPequeño),

Gerardo Cleto López Becerra, destacó que los comercios pequeños padecen más escasez de agua potable en el norte y centro del país.

"Hay negocios que no funcionan sin agua, como el sector de alimentos, refrescos, jugueterías, paletterías y aguas frescas", dijo en una entrevista con este diario el año pasado.

Acapulco se rezaga

Ignacio Alarcón dijo que, a pesar de que en la temporada navideña sube el número de turistas que visitan Acapulco, Guerrero, los restauranteros aseguran que aún no alcanzan las ventas que tenían en octubre de 2023, antes del huracán Otis.

El problema, indicó, es que los condominios afectados por el huracán no se han remodelado, lo que limita el número de

personas que visitan el destino de playa.

"El problema es que no está llegando turismo, el segundo tema es que, a raíz del huracán, un porcentaje muy grande de personas que consumen en restaurantes tiene departamentos en el destino, pero sus edificios están totalmente destruidos", comentó.

El líder de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados enfatizó que los dueños de los condominios representan un mercado muy grande, con poder adquisitivo medio, y no han podido vacacionar porque sus inmuebles continúan sin remodelarse, dado que las aseguradoras siguen sin pagar o no todos tenían asegurada su propiedad.

NOVIEMBRE 2024

AUMENTAN 10.6% LAS REMESAS

LA LLEGADA DE CAPITAL DEL EXTERIOR SUMÓ 5,535 MDD EN NOVIEMBRE Y EN EL ACUMULADO CRECIÓ 2.9%: BANXICO

POR YAZMÍN ZARAGOZA

Las remesas enviadas por mexicanos en el extranjero, en noviembre de 2024, sumaron cinco mil 435 millones de dólares, lo que representó un alza anual de 10.6 por ciento en comparación con el mismo mes de

2023, según cifras del Banco de México (Banxico). De acuerdo con el reporte, pese al avance anual en noviembre, los flujos de recursos desde el exterior en su comparación mensual, mostró una baja de 5.03 por ciento, al quedar por debajo de los cinco mil 723 millones de dólares de octubre de 2024.

65

MIL MDD LAS REMESAS ESTIMADAS PARA FINAL DE AÑO.

El documento de Banxico indica que los ingresos por remesas significaron 13.7 millones de transacciones, con un envío promedio de 397 dólares, un crecimiento de 7.6 por ciento en envíos y 2.8 por ciento en el monto de la remesa promedio. En el acumulado enero-noviembre de 2024, las remesas acumularon 59 mil 518 millones de dólares, un incremento de 2.9 por ciento, respecto al mismo periodo de 2023. Víctor Ceja Cruz, economista en Jefe de Valmex, explicó que las remesas muestran “moderación”, como resultado de la caída mensual de

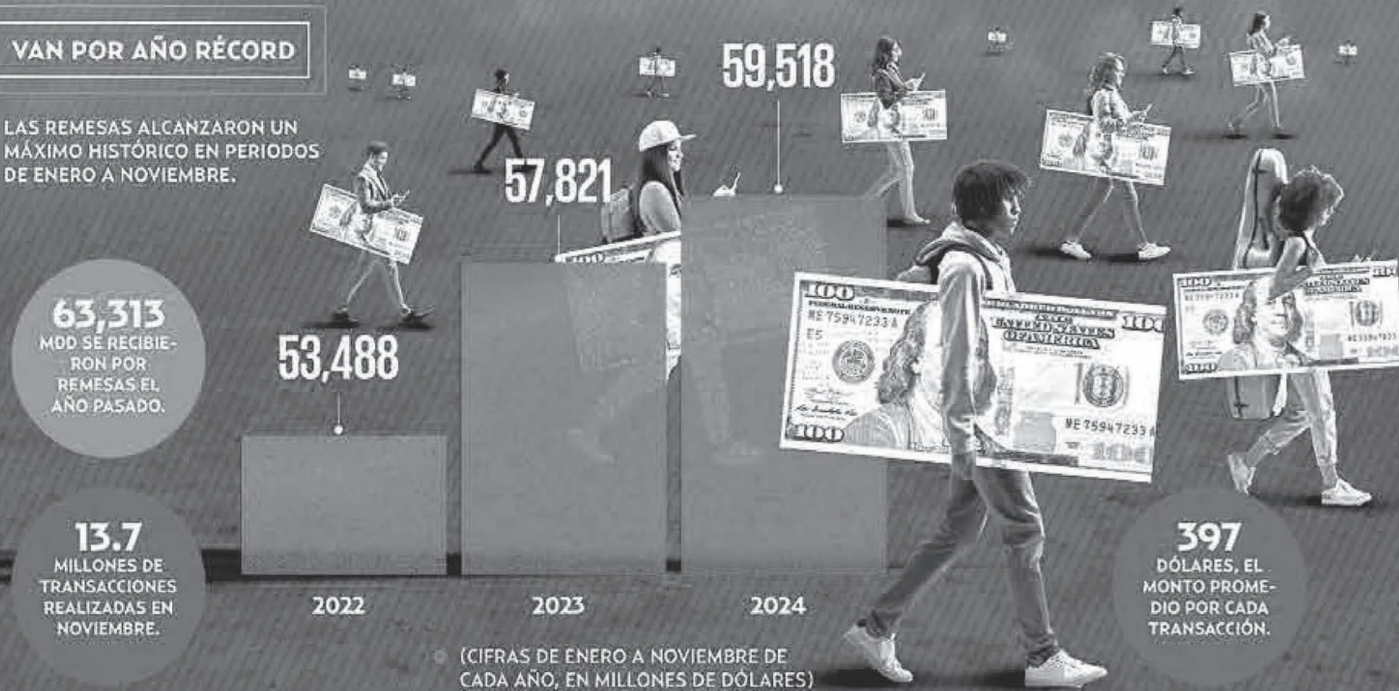
63

MIL 300 MDD, LAS REMESAS CAPTADAS EN 2023, UN AÑO RÉCORD.

5 por ciento en noviembre, debido a un menor número de operaciones. “Estos resultados acumulan seis meses consecutivos de crecimiento, lo cual favorece el ingreso de los hogares y el consumo privado. El mayor dinamismo se explica principalmente por una mayor depreciación del tipo de cambio” puntualizó el analista. Estimó que para el cierre de 2024, las remesas alcancen alrededor de 65 mil millones de dólares. El experto agregó que durante 2025, las remesas pueden mantener el dinamismo derivado de la resiliencia de la actividad económica en Estados Unidos y una trayectoria descendente de la inflación en México. ☐

VAN POR AÑO RÉCORD

LAS REMESAS ALCANZARON UN MÁXIMO HISTÓRICO EN PERIODOS DE ENERO A NOVIEMBRE.



FUENTE: BANXICO

GRÁFICO: ALEJANDRO OYERVIDES

EL HERALDO DE MÉXICO

MER K-2

COEDITORES: JORGE JUÁREZ Y ENRIQUE TORRES
COEDITOR GRÁFICO: FELIPE LAMAS DE LUNA

H

ASÍ LAS
REMESAS

99% se realizó por de transferencias electrónicas.

Las remesas en efectivo representan 0.7% del total.

Son una de las principales fuentes de divisas del país.

#CALIFORNIA



AVIONETA
CHOCA EN
ALMACÉN

FOTO: ESPECIAL

● Una avioneta se estrelló ayer contra un almacén cerca del aeropuerto municipal de Fullerton, California dejando al menos 2 muertos y 18 heridos. Los primeros rescatistas fueron al lugar, mientras ambulancias trasladaron a los heridos al hospital. REDACCIÓN

#OPOSICIÓN VENEZOLANA

González regresa al continente

LLEGA A ARGENTINA Y
OFRECEN 100 MIL USD
POR SU CAPTURA

GOBIERNO
DE MILEI
DEMANDA

● Acusó a Venezuela ante CPI por la detención arbitraria de un gendarme.

AFP
ORBE@ELHERALDODEMEXICO.COM

El opositor venezolano Edmundo González Urrutia, viajó a Argentina desde su exilio en Madrid en momentos en que las autoridades venezolanas ofrecen una recompensa de 100 mil dólares por información de su captura.

González, quien se exilió en España en septiembre y ha prometido volver a su país para "tomar posesión" el 10 de enero en lugar de Maduro, llegará en las próximas horas a Buenos Aires.

"Comienza nuestra gira por América Latina. Primera parada: Argentina", escribió González Urrutia en la red X, al compartir un comunicado en el que informa que se reunirá con Milei en la Casa Rosada

8
DE SEPTIEMBRE, GONZÁLEZ SE EXILIÓ EN ESPAÑA.

6
AÑOS ESTARÁ MADURO EN LA PRESIDENCIA.

FOTO: AFP
SE BUSCA
ORDEN DE CAPTURA



EDMUNDO GONZÁLEZ URRUTIA
Por los delitos: Conspiración, Complicidad en el uso de actos violentos contra la República, Usurpación de funciones, Falsificación de documentos, Legitimación de capitales, Desconocimiento a las instituciones del Estado, Instigación a la desobediencia de las leyes, Asociación para delinquir, entre otros.

TODA PERSONA QUE CONOZCA DE SU PARADERO DEBERÁ PRESENTARLO A LA ORDEN DEL MINISTERIO PÚBLICO

● AVISO. El Cuerpo de Investigaciones Penales y Criminales publicó este anuncio.

(gobierno) y convoca a los venezolanos a congregarse en la céntrica Plaza de Mayo.

La noticia se conoció el mismo día en que las autoridades venezolanas ofrecieron una recompensa de 100 mil dólares por información que lleve a su captura.

"Se busca. Orden de captura. Recompensa: 100 mil", dice un cartel publicado en redes sociales por la policía científica con la foto de González Urrutia.

España le otorgó asilo político a González Urrutia, acusado por la Fiscalía venezolana de delitos como "conspiración" y "asociación para delinquir".

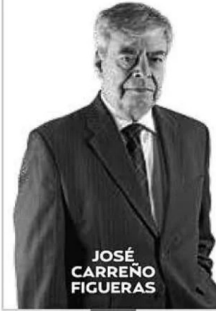
Las autoridades electorales proclamaron a Maduro reelegido para un tercer mandato consecutivo de seis años, sin publicar hasta el momento detalles del escrutinio.

Argentina desconoce la reelección de Maduro, al igual que Estados Unidos, la Unión Europea y varios países de América Latina. ■

DESDE
AFUERA

#OPINIÓN

EU Y
MIGRANTES,
MITO Y
REALIDAD



Estudios indican que los inmigrantes cometen delitos con menos frecuencia que los ciudadanos estadounidenses

L a primera reacción del presidente electo Donald Trump ante el ataque terrorista de la madrugada del miércoles en Nueva Orleans fue responsabilizar a los migrantes. "Cuando dije que los criminales que vienen aquí son mucho peores que los criminales que tenemos en nuestro país, esa afirmación fue refutada constantemente por los demócratas y los medios de comunicación de noticias falsas, pero resultó ser cierta", dijo a través de un mensaje en su red social.

Para complementar el casi paródico señalamiento, su jefe de asesores designado, Michael Waltz, afirmó que en respuesta al ataque, se buscará "cerrar la frontera" y "asegurar nuestra soberanía". Pero como suele suceder en el caso de Trump, afirmar que él y sus aliados suelen exagerar o mentir para subrayar sus puntos políticos parecería un ejercicio inútil. Se da por hecho y hay numerosos antecedentes.

El ataque de Nueva Orleans fue realizado por Shamsud-Din Bahar Jabbar, un presunto islamista de 42 años de edad nacido en Estados Unidos, radicado en Texas, veterano del Ejército.

En 2024
hubo más de
480 tiroteos
en EU

En 2024 hubo más de 480 tiroteos con cuatro o más muertos en los Estados Unidos. Y en su inmensa mayoría —para no decir todos— los responsables fueron estadounidenses, frecuentemente blancos europeos.

En los volúmenes de la migración entra de todo. Nadie puede garantizar que todos los migrantes sean buenos, como tampoco se puede dar carta blanca a una persona porque nació en tal o cual sitio.

Pero de acuerdo con Trump y sus aliados, son los migrantes los responsables de la ola criminal que viven los Estados Unidos, aunque la realidad sea otra.

Según cifras del Servicio de Inmigración y Control de Aduanas (ICE), de los casi 180,000 arrestos generales hechos por el ICE y desglosados por condenas penales del 1 de octubre de 2017 al 30 de septiembre de 2023, las cifras más grandes se referían a delitos relacionados con la inmigración (16%); conducir bajo la influencia del alcohol (15%); drogas peligrosas (15%); agresión (9%) e infracciones de tránsito (9%).

El tres por ciento de los delitos fueron hurtos, el 1.7% agresión sexual y el 0.7% homicidio. En otras palabras, aunque los inmigrantes no están exentos de problemas, a comenzar, según los estadounidenses por asentarse sin permiso en ese país, la realidad es que estudio tras estudio indica que cometen delitos con menos frecuencia que los ciudadanos estadounidenses.

Hay aproximadamente 24.5 millones de inmigrantes no ciudadanos en Estados Unidos, según el Pew Research Center. Alrededor de 11 millones, incluso unos cinco millones de mexicanos, no tienen estatus legal. Una parte del mito estadounidense es que son una nación que da la bienvenida a inmigrantes. La realidad es que cada oleada de recién llegados pagó su sitio con sangre y lágrimas, y aquellos que no eran blancos, europeos —latinos y asiáticos— han sido especialmente atacados. Trump y sus aliados mantienen la tradición.

JOSE.CARRENO@ELHERALDODEMEXICO.COM / @CARRENOJOSE1

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZSÍGUENOS
EN:LA MEJOR
INFORMACIÓN
AL MOMENTOWWW.
ELHERALDODEVERACRUZ
.COM.MX

• EXPERIENCIA. Israel Aretxiga, chef ejecutivo de Grupo Zeru, compartió con las menores de Casa Yolia.

~COCINA CON~ CAUSA

LOS CHEFS DE GASTROLAB TV
ACUDIERON A LAS FUNDACIONES
A CELEBRAR LAS FIESTAS
DECEMBRINAS CON ALIMENTOS
Y ACTIVIDADES RECREATIVAS

24

NIÑAS
ACOGE LA
FUNDACIÓN
SUMANDO
POR TI.

16

ASOCIACIONES
APOYA
FUNDACIÓN
ANDRADRE.

POR ALEJANDRA HERNÁNDEZ
Y EVELYN CASTRO

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: ANTONIO NAVA
Y LESLIE PÉREZ

Cocinar para otros es, sin duda, un acto de amor pero, si además tienes la oportunidad de compartir experiencias y sonrisas, ¡ya tienes el paquete completo!

Eso fue justamente lo que sucedió en Gastrolab TV con la visita de los chefs Pepe Salinas, Gabriela Ruiz, Israel Aretxiga y Paulina Abascal, quienes acudieron a residencias juveniles que tienen como principal objetivo brindar espacios seguros a niñas en situaciones vulnerables.

A través de Fundación Andrade, los chefs de Gastrolab se divertieron



• ENCUENTRO. Gaby Ruiz y Pepe Salinas acudieron a Sumando por ti.



• POSTRE. Paulina Abascal endulzó el encuentro.

junto con las menores y celebraron las fiestas de fin de año con alimentos y actividades recreativas.

SUMANDO POR TI

Sumando por ti es una organización con enfoque humanista y constructivista que brinda a niñas y adolescentes, entre seis y 15 años, un ambiente positivo y de cariño.

"Fundación Sumando por ti acoge a 24 niñas que han sufrido violencia en su entorno familiar. Tenemos a las menores en un lugar seguro y brindamos oportunidades académicas, culturales, de salud y nutrición para que puedan hacer un proyecto de vida", explica Natalia Buendía, directora de Sumando por ti.

En este sitio enseña rutinas de higiene personal, socialización y planes especializados de educación. También, cuenta con talleres de arte, clases de danza, teatro y un programa de responsabilidad social.

CASA YOLIA

Casa Yolia acoge a niñas de entre 6 a 18 años, con posibilidad de aceptar a menores de ese rango de edad. Además, cuenta con un medio internado para niñas que viven en la comunidad y sus alrededores, que provengan de familias con horarios laborales extensos. "Esto evita que las menores pasen largos periodos de tiempo a solas, y se conviertan en un punto vulnerable. Casa Yolia abre sus puertas en horarios complementarios donde todas las niñas, tanto residentes como ambulatorias, comparten actividades y responsabilidades del recinto", cuenta Rebeca Sánchez, coordinadora de esta institución.

Algunas de las actividades que las niñas desarrollan en casa Yolia son culturales, artísticas, académicas y deportivas, bajo un enfoque sin violencia. ☺

¿CÓMO
AYUDAR?

1

• Mediante aportaciones en especie y económicas en sus sitios web.

2

• Además, a través de diversos programas de voluntariado y servicio social.

3

• También pueden hacer sus prácticas profesionales en las asociaciones.

4

• Los donativos en especie pueden ser: ropa, alimentos o papelería.

5

• Conoce otras formas de apoyar en las redes sociales de Fundación Andrade.

#OPINIÓN

LA CULTURA
SIDRERA
ASTURIANA

RAFAEL
ANSÓN

Presidente de
la Academia
Iberoamericana
de Gastronomía

ARMONÍA
GASTRONÓMICA

LA UNESCO HA RECONOCIDO LA
CULTURA DE LA SIDRA ASTURIANA COMO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
DE LA HUMANIDAD

En España, es tradición brindar con champagne o con cava durante la Navidad y, especialmente, en Nochevieja. Sin embargo, años atrás, cuando el champagne era escaso y caro, Asturias popularizó la sidra achampanada, una versión con burbujas ideal para estas celebraciones. En mi familia, esta bebida ha sido la preferida durante años, una alternativa simpática al exclusivo Veuve Clicquot.

Recientemente, la Unesco ha reconocido la cultura de la sidra asturiana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este reconocimiento subraya no sólo su relevancia histórica y cultural, sino también sus métodos de producción sostenibles. La sidra, obtenida de la manzana, ocupa en Asturias un lugar similar al que todos conocemos como la cultura del vino.

La sidra natural, con su característico proceso de escanciado, es única. Este método, que consiste en verterla desde lo alto para oxigenarla y realzar sus aromas, es una tradición que se vive intensamente en sidrerías asturianas y vascas. En el País Vasco, por ejemplo, las barricas se abren al grito de "¡Txotxi!", marcando el inicio de la temporada.

La bebida ha evolucionado, y ahora existen diferentes tipos: la sidra natural tradicional, la filtrada, la espumosa o las innovadoras sidras de hielo, hechas con manzanas congeladas, inspiradas en técnicas canadienses. Aunque por años estuvo limitada a Asturias, hoy se producen sidras de autor en diferentes regiones de España, valoradas por su calidad y por armonizar con una amplia variedad de platos.

No sólo es un excelente acompañante de la cocina asturiana, sino que también combina muy bien con otras cocinas regionales, recetas iberoamericanas e, incluso, platos de autor. Chefs de como Nacho Manzano, con tres estrellas Michelin, han innovado con platos que integran la sidra, resaltando su versatilidad y su sabor.

Por otro lado, las sidrerías ofrecen más que gastronomía: son espacios para socializar y compartir momentos únicos. En Madrid, lugares como Casa Mingo o Couzapín destacan por mantener esa esencia asturiana. La inclusión de la cultura de la sidra en el Patrimonio de la Humanidad nos invita a valorar su riqueza cultural, histórica, social y gastronómica. Sin duda, merece un lugar en nuestra mesa y en nuestro legado gastronómico.

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM



• VISITA. Pepe Salinas acudió con los González.



ALBÓNDIGAS
CIMARRONAS

PARA LAS ALBÓNDIGAS

- 300 gr de carne de res molida
- 300 gr de carne de puerco molida
- 2 pzas de huevo
- ½ taza de arroz cocido
- C/s Sal
- C/s Pimienta
- C/s Comino

PARA EL CALDO

- 2 dientes de ajo, picados
- ½ cebolla, picada
- 2 chiles chipotle secos
- ½ kg de calabacita
- 3 ramos de flores de calabaza
- ½ taza de granos de elote blanco cocidos
- 1/3 de taza de hojas de epazote
- 2 jitomates, picados

PROCEDIMIENTO

- 1 • Mezclar la carne con todos los ingredientes y formar las albóndigas.
- 2 • Sofreír el ajo, la mitad de la cebolla y los chiles chipotle. Agregar un litro y medio de agua, sazonar con sal.
- 3 • Agregar las albóndigas al caldo y cocer a fuego medio durante 30 minutos.
- 4 • Pasado ese tiempo, la cebolla, jitomate, granos de elote y calabacitas; cocer por 10 minutos.
- 5 • Agregar las flores de calabaza, las hojas de epazote y sazonar con sal.

#Gastrolabentucasa

RECETA
FAMILIAR

LA FAMILIA GONZÁLEZ
COMPARTE SU RECETA DE
ALBÓNDIGAS CIMARRONAS,
UNO DE SUS PLATOS INSIGNIA

REDACCIÓN

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: LESLIE PÉREZ

5

HERMANOS
CONFORMAN
LA FAMILIA
GONZÁLEZ.

Raymundo González es el segundo de cinco hermanos y gracias a su vocación por la cocina, se ha convertido en el guardián de los secretos para preparar las Albóndigas cimarronas, uno de los platos insignia de la familia González Barranco.

Tanto Raymundo como Virgi-

nia, su madre, aseguran que es una receta que no puedes encontrar en internet. "No sabemos por qué se llama así y no hay quien nos cuente la historia. Es una receta que nadie fuera de la familia conoce y que gracias a este programa va a poder llegar a muchas personas", comentan.

La deliciosa preparación consiste en un caldo blanco aromatizado con epazote y chipotle, acompañado de albóndigas de res y cerdo, y verduras de la milpa como granos de elote, flor de calabaza y calabacitas.

Aunque es su primera vez cocinando con un chef famoso, Raymundo lo ha hecho durante años con amigos que tienen restaurantes. "Sigo a los chefs de Gastrolab por todos los canales. Entonces pensé 'conozco esta receta y me gustaría compartir cómo se hace'. Ha sido emocionante", puntualiza. #



1

ROSCÓN
(ESPAÑA)

- Un pan esponjoso adornado muy festivamente con fruta confitada. En él se esconden dos diferentes objetos durante su preparación: figuras de los tres reyes magos o del niño Jesús, y un haba.



7

ROSCA DE TACOS
(CIUDAD DE MÉXICO)

- Una divertida adaptación mexicana de la rosca de Reyes. Surgió en últimos años en la Ciudad de México y se elabora con tacos haciendo fila, adornados con cilantro, cebolla y salsas a elegir.



2

GALETTE DES ROIS
(FRANCIA)

- No es rosca pero sigue siendo circular. Y tampoco lleva tanto adorno, más bien es plana y hojaldrada, con pasta de almendra. También puede estar rellena de una crema llamada frangipane.



3

VASILOPITA
(GRECIA)

- Un pastel similar al brioche, con ralladura de naranja y cardamomo, popular en Grecia y los Balcanes. Cada comensal debe tomar una rebanada, en búsqueda del tesoro que puede ser una moneda o joyería.



4

TORTELL DE REIS
(CATALUÑA)

- Variación que da mucha importancia al relleno, que puede ser de nata, mazapán o cabello de ángel; aliñada con



5

BOLO REI
(PORTUGAL)

- Rosca con un agujero muy pequeño. Sus adornos son frutas caramelizadas, frutos secos y azúcar glas, aunque la versión sin estos adornos existe, y se llama Bolo Rainha (pan de reina).



6

KING CAKE
(LOUISIANA, EU)

- Las raíces francesas de esta región en EU se reflejan en este pastel, que puede encontrarse durante Mardi Gras, hasta el Carnaval, aunque el espíritu turístico ha logrado que se consiga todo el año.

ROSCAS

Alrededor del mundo

EL INICIO DEL AÑO ANUNCIA LA LLEGADA DE LAS ESPERADAS ROSCAS DE REYES. DESCUBRE SUS DISTINTAS VARIACIONES

POR LEÓN MATA O.

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: SHUTTERSTOCK

No es secreto que las religiones asocien rasgos de su sabiduría a rituales con la comida. En esta temporada toca el turno a la Rosca de Reyes, que en México se comparte acompañada de chocolate, ponche o café, mientras se espera que alguien saque al niño escondido entre su redondez. Otros países tienen tradiciones parecidas para celebrar el nacimiento de Jesús. Algunas de las características que se comparten es que son dulces, llevan algún tipo de "premio" y, sobre todo, son redondas, aludiendo al amor del niño dios, a la corona del rey o al ciclo interminable del tiempo.®



• **TALENTO.** Elena López y Macarena Laris, chefs reposteras de La Macaria.

Magia en cada rebanada

MACARENA LARIS Y ELENA LÓPEZ, CHEFS REPOSTERAS DE LA MACARIA, COMPARTEN SU RECETA DE ROSCA DE REYES CON PRALINÉ DE NUEZ DE MACADAMIA

REDACCIÓN

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

RECETA ROSCA DE REYES

(RINDE PARA DOS ROSCAS MEDIANAS)

INGREDIENTES:

- 185 ml de leche
- 28 ml de esencia vainilla
- 1.8 gr de vaina de vainilla
- 413 gr de harina, alta en proteína
- 185 gr de harina multipropósito
- 185 gr de huevo
- 43 gr levadura fresca o 14 gr levadura seca
- 8 gr de sal
- 140 gr de mantequilla
- 116 gr azúcar estándar

PARA EL EMPASTE:

- 80 gr de harina
- 67 gr de azúcar glass
- 11 gr de vainilla
- 67 gr de mantequilla
- 178 gr de praliné de nuez de macadamia

en medio e ir dando forma de rosca

- Poner en una charola con papel encerado y fermentar a temperatura ambiente
- Una vez que doble su tamaño, barnizar con un huevo y pegar empastes de 30 gramos
- Hornear a 165 grados centígrados, por 20 a 25 minutos, o hasta que esté doradora y tenga una temperatura interna de 84 grados centígrados
- Decorar con caramelos, al gusto

PROCEDIMIENTO PARA EL EMPASTE:

- En una batidora, poner todos los ingredientes y, con la pala, mezclar hasta que se haga una mezcla homogénea. Colocar sobre la rosca antes de introducir al horno

integrar.

- Agregar poco a poco la mantequilla hasta que se integre y, al final, el azúcar en forma de lluvia.

- Retirar de la batidora y masar hasta obtener masa muy elástica
- Hacer bolitas de 30 gr y aplastar con un rodillo
- Bolear la masa y dejar reposar durante 15 min. Hacer un hoyo

- Fusionar y reposar la leche, con la vaina y la esencia de vainilla.

- En una batidora con gancho, poner las harinas, huevo, levadura, la leche infundada y la sal. Batir en velocidad baja hasta

DECORACIÓN:
DULCES DE CARAMELO, AL GUSTO
PROCEDIMIENTO PARA
LAS ROSCAS DE REYES:

EL AÑO NUEVO LLEGÓ CON HÁBITOS RENOVADOS. LA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE O MINDFUL EATING NOS INVITA A PRESTAR ATENCIÓN A LAS SEÑALES DE NUESTRO CUERPO

POR JUANMA MARTÍNEZ

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTO: SHUTTERSTOCK

Vivimos en un mundo marcado por las prisas, las distracciones, donde comer se ha convertido en algo mecánico, donde apenas le dedicamos tiempo a disfrutar de los sabores, de las texturas, y los aromas de lo que comemos. Y es precisamente aquí, donde entra en juego el Mindful Eating, una práctica que nos invita a transformar nuestra relación con la comida.

El Mindful Eating, o alimentación consciente, es una herramienta basada en el mindfulness, esa práctica que nos anima a estar plenamente presentes en cada momento. Lejos de ser una dieta o un conjunto de reglas estrictas, es prestar atención a cómo y por qué comemos.

Sus raíces pueden encontrarse en el budismo zen, pero no es una práctica religiosa, sino una invitación a

ralentizar el ritmo (a frenar un poco), dejar de comer de manera automática y redescubrir la experiencia de alimentarnos, sin juicios, ni estrés.

RECONECTA CON EL PRESENTE

¿Cuántas veces comes mientras miras el celular o resuelves tareas pendientes? Esta herramienta te invita a apagar esas distracciones, observar el plato frente a nosotros, apreciar sus colores, aromas y sabores. Este simple acto de atención plena puede devolverte al "aquí y ahora" regalándonos momentos de calma en un día agitado.

ESCUCHA TU CUERPO

¿Cuántas veces comemos sin tener hambre o ignorando la saciedad? El Mindful Eating anima a escuchar las señales de nuestro cuerpo. Aprender a identificar cuando tenemos hambre, cuando estamos satisfechos o qué alimentos realmente nos nutren; esto ayuda a tomar decisiones más saludables y evitar excesos.

REDUCE EL ESTRÉS

Comer despacio y con consciencia, mejora nuestra digestión y calma nuestra mente. Este enfoque pausado reduce el estrés asociado con las prisas y nos permite disfrutar de la comida sin culpa, especialmente en celebraciones o indulgencias.

FOMENTA LA GRATITUD

El Mindful Eating, también nos conecta con el origen de los alimentos

1990

AÑO EN EL
QUE ESTA
PRÁCTICA SE
POPULARIZÓ.

5

PASOS DEBES
LLEVAR A
CABO PARA
SU PRÁCTICA.

Transforma tu relación con la comida

1. CONCENTRACIÓN:

• Expertos recomiendan apagar la TV y el móvil durante la comida.

2. OBSERVACIÓN:

• Observa tu plato antes de empezar a comer: ¿qué ves? ¿qué hueles?

3. DEGUSTACIÓN:

• Es importante masticar despacio y saborear cada bocado.

4. SACIEDAD:

• Detente de vez en cuando para notar si continúas con hambre.

GUÍA PARA COMENZAR:

• Bastan algunos gestos sencillos para comenzar a practicarlos:



y el esfuerzo que hay detrás de ellos. Reflexionar sobre cómo llegaron esos alimentos a nuestra mesa fomenta una sensación de gratitud que nos ayuda a valorar.

No se trata de que comas menos o de seguir reglas estrictas, sino de comer mejor. Al practicar el Mindful Eating no sólo redescubrirás el placer de la comida, sino que aprenderás a vivir con más calma y consciencia, algo que puede transformar tu vida, más allá de la mesa.

UNA HISTORIA PARA SITUARNOS

Era Nochebuena. La casa de Lucía vibraba con ruido, risas y el inconfundible aroma de una cena recién preparada. Sin embargo, mientras todos parecían disfrutar del momento, Lucía se sentía completamente agotada. Había pasado el día entero inmersa en la frenética rutina previa a la Navidad: comprando regalos, cocinando, limpiando y asegurándose de que todo estuviera perfecto. Ahora, sentada frente a la mesa llena de manjares, apenas tenía ganas de comer.

Fue entonces cuando su abuela, con la serenidad que la caracterizaba, se acercó y le pidió que se sentara con ella junto al árbol de Navidad. Lucía, aunque con reticencia, obedeció.

LA CALMA EN MEDIO DEL CAOS

—Abuela, no entiendo cómo puedes estar tan tranquila cuando todavía

CONSEJO

AL COMER CON ATENCIÓN, NOTAMOS LAS SEÑALES DEL CUERPO QUE INDICAN HAMBRE Y SACIEDAD*

JAN CHOZEN
Experta

hay tantas cosas por hacer —dijo Lucía, dejando escapar un suspiro.

Su abuela sonrió con ternura y, sin responder de inmediato, tomó una galleta de jengibre que había preparado esa misma mañana con los primos de Lucía.

—Mira esta galleta —dijo la abuela mientras la sostenía con cuidado—. Cada decoración fue puesta con esmero. Ahora huelela. ¿Notas la canela y el jengibre?

Intrigada, Lucía obedeció.

—Sí, huele delicioso.

—Ahora prueba un pedacito, pero hazlo despacio. Siente cómo se deshace en tu boca, cómo el sabor cambia.

Lucía mordió la galleta con calma y, por primera vez en todo el día, experimentó una sensación de paz.

—Abuela, nunca había disfrutado tanto una galleta —admitió con una sonrisa.

La abuela acarició la mano de su nieta.

—En eso debería consistir la Navidad. No en regalos caros ni mesas llenas de comida, sino en estar presentes, saborear los momentos y agradecer lo que tenemos.

UN CAMBIO DE PERSPECTIVA

Esa noche, Lucía miró la mesa desde una nueva perspectiva. En lugar de preocuparse porque todo fuera perfecto, decidió permitirse disfrutar cada bocado y cada conversación. Se dio cuenta de que la verdadera magia de la Navidad no estaba en las cosas materiales, sino en los pequeños instantes de conexión y gratitud.

PERSPECTIVA:

• No se trata de comer menos, sino de comer mejor.

CONEXIÓN:

• El Mindful Eating te invita a redescubrir el placer de la comida.

CONSCIENCIA:

• Además, busca que aprendas a vivir con más calma y consciencia.

#OPINIÓN

RE-CORDIS

VALENTINA
ORTIZ MONASTERIO

@valcomg



MES ONCE Y DE MI CUMPLEAÑOS HICIMOS CERÁMICA CON LAS NIÑAS, COMÍ EL MEJOR WAGYU POSIBLE DE OLVERA, CUIDÉ MI CORAZÓN Y VISITÉ EL RESTAURANTE PROPIO



Recordar. Re (de nuevo) y cordis (corazón). Recordar: volver a pasar por el corazón. Y en 2024 hay mucho. Abrió el año con mi papá en Sian Kaan, un caracol en la playa, abracé todo lo que él hace y fui a Arca, me fascina. Viajé a Lima en un momento lindo con gente linda, conocí Mérito, volví como siempre a Kjolle y a Mado, y me llevaron a Cosme de James, que gocé muchísimo.

¿Mis momentos en febrero?, navegar un día entero en Topolobampo comiendo callos, emocionarme probando la nueva añada de Balero con Marselan, festejar el día del amor con Virginia y Alfredo, en Bakea, y conocer el lago de Atitlán. En marzo probé las mejores manitas de cangrejo en la playa llena de arena y de muestras de cariño de Roberto Solís. Recuerdo a las Arroyuelo, a las Quintana y a Facuri riéndose en Buenos Aires. Leí En Agosto nos vemos, pensé mucho.

Abril y visité, y repetí muchísimas veces en el año, Pujol y Quintonil, a veces me gusta más uno, a veces otro, pero en esas lunas ambos. Tuve una de las grandes comidas del año —sabor, potencia, collares de perlas y compañía— en Horcher en Madrid (quiero siempre papas soufflé y vinos de Rafael Palacios ahí). Gocé solita la exposición de Edward Burtynsky en Londres y los martinis de The Conaught. Conocí Ultramarinos de Mary y su pescado a la sal que, creo que con el de Ekilore, son los mejores de mi ciudad. Viví Cartagena en mayo y Celele me cautivó hasta las lágrimas. Qué potencia la de Jaime. Era día de la madre, que festejo poco pero ese día fue importante para mí: me quebré, baillé, me dio gripa y me recuperé. Mucho pasó en mayo, las estrellas llegaron a México y rompieron corazones, sucedió lo que después con Carlos Hanon gestamos en Xcaret —y ahí viene de nuevo Apapatxoa—. Tuve varios viajes a Bogotá este año, unos sin sentido pero todos muy verdaderos y en el primero visité la cocina de Jefe. Afluente. Me dijeron te va a gustar, y sucedió. Me conocen toda.

Julio en Las Vegas recuerdo un Domaine Vacheron, Sancerre, 2017 y el fideua de Quique con oro y con muchísimo amor. En un abrir y cerrar de ojos la mitad del año, un Martini en Troppo y colecciones privadas de arte. La Casa de la Playa en julio con mi niña, un pipián alrededor de unos higos en Nicos en mismo mes y la gozada de comenzar con Balero espumoso los chiles en nogada. Probé Taverna Prim en agosto y nos reímos de todo lo que somos capaces de decir con Emme, Cris, Peter y Mariana: además el día 19 comí arepa de huevo de Harry Sasson, que me llena el alma. Vi y sentí el mar en mi verano y un viaje que permanece en la memoria en mares panameños hacia el mes nueve del año cuando, también, volví a mi favorito del mundo, Alcalde. Octubre fue un mes de sacudidas y cambios de piel en todos los sentidos. Parece hace mucho pero no es así.

Mes once y de mi cumpleaños hicimos cerámica con las niñas, comí el mejor wagyu posible de Olvera, cuidé mi corazón y visité Propio, sabroso. Canté en mi pianito de confianza, en la cárcel, probé el pan del Wero y ese tofú con cacahuete y garum de borrego, para mí el plato del 2024, obra Paco Ruano. Diciembre vino con mucho, un Viña Tondonia de mi año, aspens en Aspen y en Utah, gingerbread cookies en un cañón, el lugar de Norman, mi lugar, y un fin de año lleno de amor. Pasó mucho, pasó lindo, viene más, estamos fuertes, vamos por todas las canicas.

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

Horoscopos

ACUARIO 21 ene - 19 feb

Aunque hagas sentir culpable a ese amigo que te ha tratado mal, hoy vas a confesarle cómo te ha hecho sentir. No quieres guardarte ese resentimiento más...

PISCIS 20 feb - 20 mar

Nada ni nadie debería impedirte ser tú mismo día tras día, no puedes pasarte la vida fingiendo que eres alguien que no eres. Te haces daño a ti mismo...

ARIES 21 mar - 20 abr

Si esperas no tener conflictos durante estos días, vas a tener que controlar ese mal humor que a veces te domina. Estarás rodeado de personas muy susceptibles...

TAURO 21 abr - 21 may

Vas a cometer un gran error escogiendo un bando entre tus familiares cuando discutan. Tienes que ser neutral e intentar que esas peleas tan tontas terminen cuanto antes...

GÉMINIS 22 may - 21 jun

No tienes por qué cambiar por los demás, las personas que te rodean tienen que aceptarte tal y como eres. Lo tienes claro, estás muy orgulloso de ti mismo...

CÁNCER 22 jun - 23 jul

No te dejes llevar por los excesos hoy, tendrás la oportunidad de caer en la tentación en muchas ocasiones, pero no debes hacerlo, no te conviene...

LEO 24 jul - 23 ago

Pasar tiempo estos días con las personas a las que no puedes ver habitualmente es lo mejor que podía pasarte. Volver a conectar con ellos te alegrará muchísimo...

VIRGO 24 ago - 23 sep

Puede que tu vida no sea siempre fácil, pero en el fondo estás contento con lo que tienes. Eres feliz siendo tú mismo como siempre...

LIBRA 24 sep - 23 oct

Si confías en ti mismo, conseguirás hacer frente a todos esos problemas que estás teniendo en estos momentos. No pierdas la fe, eres lo suficientemente fuerte...

ESCORPIÓN 24 oct - 23 nov

Vas a tener que controlar tu carácter si no quieres acabar discutiendo con algunos de tus familiares hoy. Tienes que tener en cuenta sus sentimientos también...

SAGITARIO 24 nov - 21 dic

Te encontrarás con muchos de tus familiares a los que no estás acostumbrado a ver, tendrás que aguantar muchas preguntas sobre tu vida privada que no querrás responder...

CAPRICORNIO 21 dic - 20 ene

Has perdonado a ese amigo que se aprovechó de ti, pero sabes que la confianza entre vosotros ya no existe. Te resulta imposible olvidar lo que te hizo...

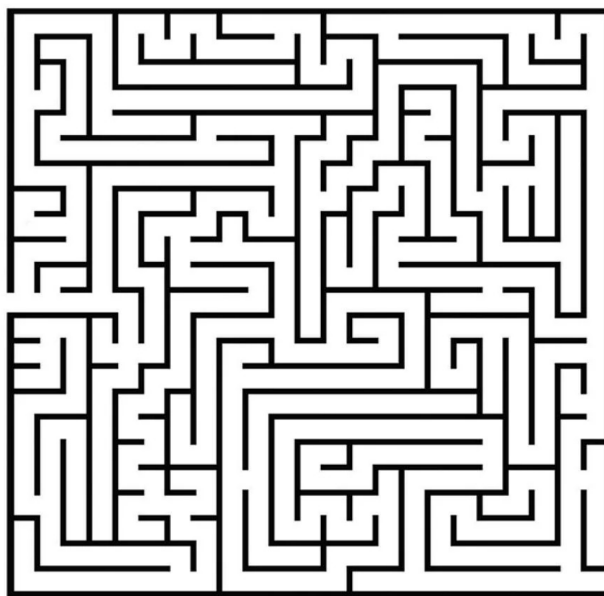
EL HERALDO
DE COATZACOALCOS

Galería de Entretenimiento

¿SABIAS QUÉ?



"¿DÓNDE ESTÁ MI SABLE LÁSER?", PREGUNTÓ DARTH VADER.



bebé a mordor



ANÚNCIATE YA!
Disfruta de la mejor información
¿Estás listo para más?
2140144 / 40264 / 41261
public.elheraldocoatza@hotmail.com



EL RASTRO DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN MÉXICO

El 2024 fue un año de retos climáticos para el país.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Sequía extrema en gran parte del país, olas de calor que causaron la muerte a humanos y animales y un nuevo huracán impredecible en la costa de Guerrero, enfrentó el país; además de los extremos de un clima cambiante. Entre el desastre, la buena noticia fue el fin de la sequía, a excepción de Sonora.

LA DESTRUCCIÓN QUE DEJÓ EL HURACÁN JOHN

Guerrero. Aún no se reponía de la devastación que el huracán Otis dejó en Acapulco, cuando

ya estaba sufriendo a John, que causó inundaciones históricas, no sólo en el puerto, sino a lo largo de la Costa Grande de Guerrero.

Colonias y pueblos enteros bajo el agua, deslaves, caminos deshechos, ríos desbordados, incluso en Chilpancingo. Oficialmente se contaron 24 personas muertas y miles de familia lo perdieron todo, una vez más.

PRESAS DE SONORA SIN AGUA POR SEQUÍA

Hermosillo. Esta entidad no logró revertir la sequía. Las lluvias no fueron suficientes y la Presa Abelardo L. Rodríguez, una de las principales fuentes

de agua para la región, mantenía un nivel de 0%. Pese a las medidas para mitigar sus efectos, la situación sigue siendo crítica.

OLAS DE CALOR INTENSAS EN BAJA CALIFORNIA

Mexicali. En 2024, las temperaturas más altas del país se registraron en Mexicali. El 18 de junio el Servicio Meteorológico Nacional registró 50.6 grados. El calor intenso cobró la vida de al menos dos jornaleros del Valle de Mexicali, ambos a causa de un golpe de calor.

CALOR GOLPEA AL A FAUNA SILVESTRE DE TABASCO

Villahermosa. La fauna silvestre se vio muy afectada por las olas de calor extremo. Entre mayo y junio murieron decenas de monos saraguato en Tabasco por el calor y la falta de fuentes de agua. En San Luis Potosí, en la huasteca fallecieron loros por las mismas causas.

LA TORMENTA TROPICAL ALBERTO PUSO FIN DE LA SEQUÍA EN TAMAULIPAS Y NUEVO LEÓN

Nuevo León. Tras años de sequía severa, la tormenta



tropical Alberto, que pegó en junio, fue muy bien recibida en el noreste del país, principalmente en los estados de Nuevo León y Tamaulipas.

Las lluvias que dejó el fenómeno en la región llenaron de nuevo los ríos, como en Santa Catarina, y subieron el nivel de presas. La

gente vio con resignación las inundaciones, sobre todo en Monterrey, pensando más en los beneficios para el campo, la ganadería y el consumo humano.

El saldo de la tormenta fue de cuatro muertos en Nuevo León y daños en infraestructura por los anegamientos.



Las instituciones de educación superior, ya sea en el papel o de forma implícita, buscan comprender cómo el desarrollo de esta tecnología incidirá tanto en sus profesores como en sus alumnos.

INTEGRAN IA EN LA EDUCACIÓN

LUIS MIGUEL PAREDES
CIUDAD DE MEXICO

En las universidades del país no existe la intención de prohibir la inteligencia artificial (IA). El énfasis está en cómo se implementará en todo lo que atañe al funcionamiento y desarrollo de los centros educativos. En este sentido, se ha pasado de una etapa de conocimiento a una de implementación.

Las instituciones de educación superior, ya sea en el papel o de forma implícita, buscan comprender cómo el desarrollo de esta tecnología incidirá tanto en sus profesores como en sus alumnos, por eso no es raro encontrar lineamientos sobre cómo se debe usar en la organización de una clase o al momento de entregar una tarea escolar.

La IA, como se verá más adelante, también busca su espacio en la manera en que se administra una escuela, como en la inscripción u organización de grupos u horarios. Lo mismo en la investigación, donde se programan algoritmos con la intención de dar soluciones a determinadas problemáticas sociales.

IMPACTO EN LA ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

"Debido a que el mundo cambiará por la inteligencia artificial y los trabajos se modificarán, lo que se enseña en las universidades también deberá transformarse", declara José Escamilla, director asociado del Instituto para el Futuro de la Educación del Tecnológico de Monterrey.

De hecho, para abordar el

tema de la IA en la educación, la institución superior realizará la IFE Conference en enero de 2024, la cual, anteriormente, se identificaba como Congreso Internacional de Innovación Educativa (CIEE).

Si bien la irrupción de ChatGPT en noviembre de 2022 impulsó el tema de los algoritmos a una escala mayor, entre las personas, Escamilla indica que el Tec de Monterrey ha usado IA, chatbots y aprendizaje adaptativo desde tiempo atrás.

"Siempre hemos pensado que la IA es una herramienta para personalizar el aprendizaje de los estudiantes y apoyar a los profesores en tareas que pudieran ser automatizadas", puntualiza.

Carles Abarca, vicepresidente de Transformación Digital del Tec de Monterrey, suma el cómo introducir en los programas académicos el factor IA para formar a los profesionistas del futuro.

"Las universidades, como el resto de las industrias alrededor del mundo, estamos procesando la oportunidad que representa esta tecnología, observando dónde están los escenarios más a corto plazo de su empleo", agrega el directivo.

RETOS DE LA IA EN UNIVERSIDADES

En opinión de Abarca, el Tec de Monterrey no ha tenido una postura de prohibir el uso de la IA. "Desde nuestro punto de vista, lo que se debe hacer es acoger las novedades tecnoló-

gicas dentro de un marco consistente de uso responsable".

Expresa que ahora mismo se trabaja en la institución universitaria en una política de uso de IA, "que ya indica lo que consideramos legítimo e ilegítimo desde el punto de vista del empleo por parte de los estudiantes y profesores".

Posiblemente, será hasta 2024 cuando esté disponible el lineamiento para la comunidad, año en el que TECgpt, el propio modelo de IA generativa de la Universidad dejará de ser beta, especialmente para tener un mayor alcance.

Otro reto que vislumbra Abarca, y que coincide con el punto de vista de Escamilla, es

generar el conocimiento que el mercado necesitará en un mundo dominado por la IA.

Ello significa formar ingenieros de ética en IA, analistas de datos en IA, ingenieros de aprendizaje profundo, entre otros. "Todas esas disciplinas no existen hoy en los centros educativos, pero el mercado los está empezando a demandar desde ya".

UN FUTURO INTELIGENTE

De acuerdo con una encuesta de la UNESCO, realizada en más de 450 escuelas y universidades alrededor del planeta, menos del 10% de los espacios educativos ha implementado políticas institucionales u orientaciones

formales sobre el empleo de aplicaciones de IA generativa.

"El vacío de orientación demuestra que los sistemas educativos están trabajando para ponerse al día con las nuevas tecnologías", manifiesta el organismo internacional especializado.

De cualquier manera, Abarca vislumbra un escenario en el que cada profesor tendrá un asistente artificial que le permitirá resolver las "tareas más rutinarias", desde la programación de los horarios hasta el pase de lista de los estudiantes, así como diferentes recomendaciones de contenidos sobre los cuales trabajar en la próxima clase.



**GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ****SÍGUENOS
EN:****LA MEJOR
INFORMACIÓN
AL MOMENTO**WWW.
ELHERALDODEVERACRUZ
.COM.MX**EL FAMOSO
TACO DE
CARNITAS****INGREDIENTES**

- 1/2 kilo de Carnitas, preparadas.
- 1 cebolla chica.
- 1 chile poblano.
- 1 chile jalapeño.
- 6 piezas de jitomates.
- Manteca o aceite para freír.
- 1/2 vaso de tequila.
- 1/2 botella de cerveza.
- Sal, al gusto.

PROCEDIMIENTO:

- Cortar muy bien los jitomates, la cebolla y los chiles en cuadritos. Freír todo en aceite o manteca.
- Agregar las carnes y dejar sazonar en el recaudo, poner sal al gusto.
- Refrescar con el tequila y la cerveza y mantener a fuego lento.
- Después de unos minutos retirar, hacer los tacos con tortillas recién salidas del comal.
- Poner cebolla y cilantro, finalmente picadas y con salsa al gusto.

Tip: 50 gramos de carnes por taco.

Delicioso taco de carnitas

**CARMEN RAMÍREZ
DEGOLLADO,
"TITITA", TE
COMPARTÉ LA RECETA
DE ESTE GLORIOSO
ANTOJITO MEXICANO****POR MARICHUY GARDUÑO**MARIA.GARDUNO
@ELHERALDODEMEXICO.COM**FOTOS: CORTESÍA EL BAJÍO**

Como sabemos que son amantes de los tacos, hoy les compartimos la receta de una famosa chef.

En esta ocasión, una de las pioneras de la gastronomía tradicional mexicana Carmen Ramírez Degollado, a quienes sus amigos llaman de cariño *Titita*, te dice cómo elaborar su renombrado taco de carnitas, un antojo que ya ha ganado muchos adeptos en su restaurante El Bajío, uno de los sitios clásicos para saborear tan glorioso bocado culinario.**• TITITA.** Una gran representante de la cocina tradicional mexicana.**1972**FUE
INAUGURADO
EL BAJÍO EN
CUIZAHUAC.**2006**INICIÓ LA
EXPANSIÓN DEL
GRUPO EL
BAJÍO.Cabe destacar que *Titita* es una celebridad internacional, unas de las cocineras más encumbradas de la actualidad. Una experta culinaria que se hizo en la cocina como pocas, no se adjudica títulos de chef y sólo presume su amor por la cultura gastronómica de México.

"Trabajo con fórmulas tradicionales, con sapiencias heredadas, siguiendo los decires antiguos y sazono el presente con el pasado", destacó Carmen Ramírez.

En este Día del Taco te dejamos a continuación la famosa receta de tacos de carnitas que no puedes dejar de preparar este fin de semana. @

Fortalece

TU SALUD
CON SABOR

PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE ES RECOMENDABLE CONSUMIR ALIMENTOS QUE NOS AYUDEN A MANTENER UN EQUILIBRIO EN LA MICROBIOTA INTESTINAL. UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA LOGRARLO PUEDE SER YAKULT 40LT.

MÁS
DE 40 MIL
MILLONES

de *Lactobacillus casei* Shirota, que contiene Yakult 40LT.

REDACCIÓN

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: CORTESÍA

Las bacterias son formas de vida pequeñas y antiguas que se encuentran en todas partes, incluso dentro de nuestro cuerpo, donde una gran parte de ellas vive en nuestros intestinos y se conoce como "Microbiota Intestinal"; es muy importante cuidarla y mantenerla en equilibrio diariamente.

Yakult 40LT contiene más de 40 mil millones de *Lactobacillus casei* Shirota, el cual es un aliado que te puede ayudar a lograrlo. En todo momento, Yakult ¡me caes muy bien! ☺



ESCANEAR Y
VER EL VIDEO
DE ESTA
RECETA.



HERALDO
DIGITAL

SMOOTHIE DE FRESA Y JUGO DE NARANJA CON YAKULT 40LT

INGREDIENTES:

- 1 taza de fresas rebanadas.
- 1/2 taza de jugo de naranja.
- 1/2 taza de agua natural.
- 10 cubos de hielo.
- 2 Yakult 40LT.

PROCEDIMIENTO:



- Verter las fresas previamente lavadas y desinfectadas en el vaso de la licuadora.



- Agregar la 1/2 taza de jugo de naranja y la 1/2 taza de agua, los hielos y el Yakult 40LT.



- Licuar intermitentemente para lograr una consistencia suave.



- Servir en un vaso y colocar una hojita de menta para decorar.

¡DISFRUTA COMO UNA BEBIDA REFRESCANTE BAJA EN CALORÍAS!

¿SABÍAS QUE...?

- Los probióticos, como el *Lactobacillus casei* Shirota, son bacterias buenas que encontramos en lácteos fermentados.

TOMAR EN CUENTA

- Las bacterias malas como la *Escherichia coli* (E. coli) provocan enfermedades gastrointestinales.



IMPERDIBLES

HERALDO
DEMEXICO.
COM.MX

UNA PARADA
IMPERDIBLE

Otro lugar obligado en la visita a Chinchón, es la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, la cual fue construida entre 1534 y 1626, siguiendo las directrices de la arquitectura gótica y restaurada en el siglo XIX después de soportar un incendio.

EN
COMUNIDAD



7,700 HABITANTES
EN CHINCHÓN.

La comunidad de Chinchón, en el sudeste madrileño, se ha convertido en un destino predilecto entre los amantes del cine

En 1955, Mario Moreno "Cantinflas" toreó en la Plaza Mayor de Chinchón durante el rodaje de *La Vuelta al Mundo en 80 días*, cuando el poblado comenzaba a ser un referente para la industria filímica. Desde entonces, la entidad ha sido escenario de decenas de películas, series y comerciales. En 2021, se convirtió en una pequeña comunidad del oeste estadounidense durante la producción de *Asteroid City*, la nueva cinta de Wes Anderson, protagonizada por Tom Hanks y Scarlett Johansson.

"Cuando vienen estas grandes producciones, tenemos la

SABÍAS
QUE...

SE ENCUENTRA A
45 KILOMETROS
DE MADRID.

EL MUNICIPIO
CUENTA CON UNA
SUPERFICIE DE
115,9 KM².

LA BEBIDA INSIG-
NIA DE CHINCHÓN
ES EL ANÍS.

EN EL SIGLO
XIX SE CREÓ LA
SOCIEDAD DE
COSECHEROS DE
VINO, VINAGRES Y
AGUARDIENTE.

suficiente estructura para atenderlos cómo se merecen. El año que estuvo aquí el equipo de Anderson, provocó que más turistas llegarán tratando de ver a los actores", señaló el alcalde, Francisco Javier Martínez Mayor.

Chinchón está ubicado a 45 minutos de Madrid, y ahora la Plaza Mayor está rodeada de restaurantes y bares. También cuenta con un Parador, adaptado del convento de Los Agustinos y que conserva varias figuras religiosas hechas de madera. Se convirtió en parador en los años 70 luego de que muchos edificios fueron abandonados en el siglo XIX y el gobierno se los quitó a la iglesia.

El interior del teatro Lope de Vega también merece una visita; está construido sobre la rutina del Antiguo Palacio de Los Condes, el cual desapareció tras la guerra de sucesión española, tiene capacidad para 400 personas y en su interior destaca un lienzo de la Plaza Mayor. ■

PATRICIA
VILLANUEVA
VALDEZ

CORTESÍA

CHINCHÓN

EN ESCENA

TEXTURAS

DEL PARAÍSO

Ante las costas del Caribe mexicano, Aeroméxico Rewards y Fairmont Mayakoba presentan un programa de viaje perfecto para entrar en contacto con el paraíso



REDACCIÓN



CORTESÍA

Entre playas deslumbrantes, canales que se pierden entre los manglares y selvas pobladas por un sinfín de aves, Fairmont Mayakoba –un exuberante resort que combina las virtudes naturales del Caribe mexicano con los lujosos programas de experiencias, gastronomía, bienestar y conservación característicos de la firma– se alió con Aeroméxico Rewards para ofrecer a sus socios un exclusivo programa de cuatro días que a través de cenas especiales, actividades como clases esnórquel, y kayak, y un concierto sinfónico al interior de un cenote, nos recuerda por qué este es uno de nuestros destinos predilectos en el país. aeromexicorewards.com



MANOS MAESTRAS

En esta ocasión, la cena corrió a cargo del chef Heriberto Flores, quien contribuyó a la oferta culinaria del hotel con la misma propuesta gastronómica dedicada a revalorizar los sabores tradicionales del Istmo oaxaqueño, que desde 2015 ha impulsado en su restaurante Nostalgia, ubicado en San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

CANES TRAS EL RASTRO DE DESAPARECIDOS

Un grupo de 50 perros especializados son entrenados también para localizar explosivos, armas y drogas en el Estado de México.

EL UNIVERSAL
TOLUCA, MEX.

El Estado de México cuenta con cuatro agrupamientos caninos. Unos son entrenados para apoyar en la búsqueda de personas desaparecidas, lo cual comprende desde desastres naturales, extravíos en áreas naturales y las que tienen reporte de no localizadas ante las autoridades.

Las otras tareas son para encontrar cadáveres, localización de explosivos, drogas y armas. Ellos forman parte de la Subdirección de Montada, Caninos y Gama en la Secretaría de Seguridad mexicana, explica el titular del área Humberto Aguilar Valdés. Dijo que dentro de las responsabilidades de esta célula de la policía estatal está garantizar la seguridad de la ciudadanía y que son una corporación especializada que contribuye para ello con caballos y caninos que llegan a sitios inaccesibles para los efectivos.

Actualmente hay 50 perros entrenados y activos, además de 27 cachorros, que surgen de la cruce de los perros sementales de rottweiler, pastor alemán, pastor belga malinois y labrador, que cuando cumplen 10 años sustituyen a los que se tienen que jubilar. En entrevista para EL UNIVERSAL dijo que tanto perros como policías están certificados en España, Europa y Estados Unidos, de modo que hay entrenadores que determinan qué canes sirven para cada una de las activi-



dades y los van incorporando a las células porque no todos tienen las mismas cualidades. Hay algunos especializados en localizar drogas, otros explosivos, pero los más solicitados desde hace un año y medio a la fecha son para la búsqueda de personas y de cadáveres, dijo el también capitán del Ejército. Reconoció que, si bien “no puede presumir de los resultados de su corporación”, está convencido que son los mejores del país.

BINOMIOS QUE BUSCAN A LOS DESAPARECIDOS

Aguilar Valdés explicó que desde mediados de 2017 cuando asumió su cargo al frente de esta área en la Secretaría de Seguridad, identificó un especial interés por parte de la Fiscalía de Justicia, quien solicitó el apoyo de los binomios para contribuir en la búsqueda de personas.

Detalló que para contribuir con ello los canes reciben una capacitación distinta a los antibombas o antidrogas, por ejemplo, dijo, “es como se observa en las películas o la series policíacas, donde le dan a oler una prenda al perro y se ve que corre a buscar a la persona desaparecida: es igual”.

Para desarrollar esta actividad, destacó, desde cachorro el perro debe presentar determinadas características, por ejemplo, tener carácter pasivo, inteligente, y son más sagaces en comparación con los que buscan enervantes, por ejemplo.

Una de las aristas de este trabajo es la búsqueda de personas que se extravían en áreas inaccesibles, ya sea la sierra, el bosque, los volcanes. Para incursionar ahí se requieren perros fuertes con una buena constitución física, buen olfato y ágiles.

CASOS DE ÉXITO

“Hemos tenido resultados en la localización de personas, por ejemplo, en Tlalnepantla localizamos un cadáver recientemente, que es el objetivo. Se trató de un caso muy destacado porque logramos dar con el paradero de una persona”, resaltó.

En Nezahualcóyotl, dijo, tras el deslave de un basurero se quedaron atrapadas personas, algunos familiares no hallaban entre los escombros ni entre los cadáveres a sus seres queridos y fue cuando llegaron los binomios. Los perros localizaron a estas personas, algunos ya muertas, pero “creo que dimos algo de tranquilidad”.

CAPACITACIÓN PARA EL PERSONAL Y PERROS

Los entrenadores, quienes son los responsables de instruir a los canes acuden a cursos en el



LA PREPARACIÓN

Aguilar Valdés agregó que el tiempo para el adiestramiento del perro varía: inicia a los seis meses de edad del cachorro cuando comienzan a enseñarle obediencia, olfato, y al año ya comienzan con la localización de la actividad en que se van a desempeñar.

Todo esto lo hacen con “pseudos”, una clase de sustancia que elaboran empresas que iguala en 100% a la de las drogas; es decir, están libres de todo maltrato o daño, pues emplean en lugar de marihuana o cocaína, esa alternativa.

“Con eso logramos que no sean perros adictos ni que se enfermen. Para nosotros es muy importante no maltratarlos, así como las personas cuidan a sus mascotas, o los compañeros a sus parejas, para nosotros los perritos son nuestros compañeros de trabajo, no los vemos sólo como caninos, sino que el policía y el can son uno solo”, aseguró.



EL CUIDADO Y ALIMENTACIÓN

El área recibe dos veces al día el alimento, son croquetas de la más alta calidad y tienen personal asignado al cuidado de los perritos, por ejemplo bañarlos, limpiar jaulas, dar mantenimiento en el pequeño lago del sitio donde viven, una especie de rancho ubicado en Zinacantepec. También podan el pasto, atienden las cabañerizas y en el lugar cuentan con veterinarios que brindan atención constantemente a los animales.

El alimento lo proporciona el gobierno del Estado de México y para ello realizan el cálculo para abastecerlo tri-

mestralmente. Para sustituir a los perros que se jubilan o a los que mueren por edad, ya que ningún ha fallecido en acción, la corporación tiene dos alternativas: La primera, es incorporar a los cachorros que surgen de la cruce de los perros que ya forman parte de la Unidad Canina. Sin embargo, esto, comentó Aguilar Valdés, al paso del tiempo, es un problema porque la calidad de la sangre se debilita porque son cruces de hermanos con hermanos y esto genera que sean propensos a enfermedades; la segunda alternativa es comprarlos, pero esto no ha sido necesario este año, dijo.

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

Av. Adolfo López Mateos #617 Col. Petrolera C.P. 96500 Coatzacoalcos, Veracruz.



El Heraldo de Coatzacoalcos
26,400 Seguidores



Likes
23,898



www.heraldodecoatzacoalcos.com.mx

EN ENERO LA CUESTA NO CUESTA

Contrata el mes de Noviembre o Diciembre tu publicidad y te bonificamos
la misma cantidad de publicidad en el mes de Enero.

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES BLANCO Y NEGRO

1/8
13.5 X 8.5 CMS.



\$868.⁷⁵

1/4
13.5 X 17.4 CMS.



\$1,737.⁵⁰

1/2
27.5 X 17.4 CMS.



\$3,475.⁰⁰

PLANA
27.5 X 35 CMS.



\$6,950.⁰⁰

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES A COLOR

1/8
13.5 X 8.5 CMS.



\$1,237.⁵⁰

1/4
13.5 X 17.4 CMS.



\$2,475.⁰⁰

1/2
27.5 X 17.4 CMS.



\$4,950.⁰⁰

PLANA
27.5 X 35 CMS.



\$9,900.⁰⁰

TEL. 01 (921) 2140144 / 2140264 / 2141261

public.elheraldocoatza@hotmail.com